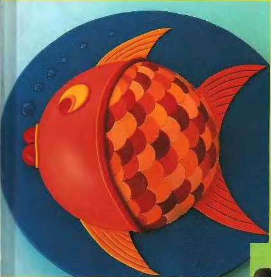
ÜBERRASCHUNGS-TORTEN









FÜR JEDEN ANLASS



ÜBERRASCHUNGS-TORTEN

FÜR JEDEN ANLASS

Inhalt



Vorwort

Fehlt es Ihnen an Ideen? Ich hoffe, dass Sie von den modernen Parytorten in diesem Buch inspiriert werden und auf der einen oder anderen Seite genau das Richtige finden.



Viele der Torten habe ich für meine eigenen Kinder entworfen, die, wie Sie sich sicher vorstellen können, immer mit neuen Ideen zu mir kommen. Lassen Sie sich nicht abschrecken – viele der Torten können ganz einfach hergestellt werden, und auch auf das Bemalen kann in vielen Fällen verzichtet werden, falls Ihnen dieser Arbeitsschritt zu schwierig oder zu zeitaufwendig erscheint.

Um Ihnen eine ideale Vorausplanung zu ermöglichen, habe ich die einzelnen Arbeitsschritte in Stufen unterteilt. Eines der wichtigsten Geheimnisse für das Gelingen einer Tortendekoration besteht nämlich darin, die Arbeit auf mehrere Tage zu verteilen, so dass die einzelnen Schichten und Dekorelemente gut trocknen können. Sie sollten für die Herstellung der Torte deshalb mehrere Tage einplanen, da Ihnen die Arbeit auf diese Weise deutlich erleichtert wird und Sie langfristig Zeit sparen.



Für alle, die in Eile sind, hält das Buch jedoch auch eine Reihe von Vorschlägen mit zeitsparenden Abwandlungen bereit.

Unabhängig davon, wie viel Zeit Sie zur Verfügung haben, hoffe ich jedoch, dass Sie mir zustimmen werden, wenn ich sage, dass das Herstellen einer ganz besonderen Torte für einen lieben Menschen jede Minute wert ist!

Viel Freude beim Backen!



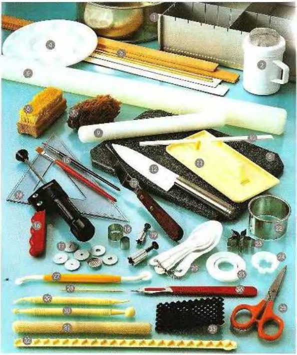
Lindy



Arbeitsgeräte

Zu jeder Torte finden Sie eine Liste der erforderlichen Arbeitsgeräte sowie möglicher Alternativen. Sie brauchen sich zwar keine spezielle Ausrüstung anzuschaffen, aber ein paar Geräte, wie z. B. eine Garnierpistole, erweisen sich dennoch als unverzichtbar, da Sie damit hervorragende Ergebnisse erzielen und Zeit sparen können.

1 **Backformen** Runde und eckige Formen.
2 **Zuckerstreuer** Damit wird der Puderzucker auf die Arbeitsfläche gestäubt, damit die Zuckermasse nicht anklebt.
3 **Abstandsleisten** Zum Ausrollen der Masse auf eine gleichmäßige Dicke. Sie können ganz einfach selbst hergestellt werden (z. B. aus Holzleisten oder Pappe).
4 **Farbpalette** Zum Anmischen von Lebensmittelfarben.
5 **Großes Rollholz** Zum großflächigen Ausrollen der Zuckermasse.
6 **Bürste** Zum Herausarbeiten von Strukturmustern, z. B. auf der Torte „Getreideernte".
7 **Naturschwamm** Für abgestufte Farbeffekte.
8 **Arbeitsplatte, antihaftbeschichtet** Als Unterlage zum Ausrollen und Formen von Modelliermasse und Pastillage.
9 **Kleines Rollholz** Zum Ausrollen von Modelliermasse und Pastillage.
10 **Trinkhalm** Zum Aufbringen von Mustern, z. B. auf der Torte „Partytasche".
11 **Teigglätter** Sorgt für eine glatte und gleichmäßige Oberfläche der Zuckermasse.
12 **Tranchiermesser** Damit werden die Torten vor dem Dekorieren auf die gewünschte Form zurechtgeschnitten.
13 **Palettenmesser** Zum Einkerben und Schneiden von Zuckermasse.
14 **Dreieck** Für genaue geometrische Abmessungen, z. B. bei der „Partytasche".
15 **Pinsel** Zum Bemalen und Auftragen von Glanzschichten empfiehlt sich ein Satz mit verschiedenen Größen.
16 **Garnierpistole** Zum Herstellen verschiedener Formen aus Zuckermasse (siehe Tipp, S. 47).
17 **Aufsatzscheiben für Garnierpistole** Für unterschiedliche Effekte und Formen empfiehlt sich ein ganzer Satz Aufsatzscheiben.
18 **Kleine runde Ausstechformen** Zum Ausstechen von Kreisformen, z. B. für die Augen.
19 **Ausstechform mit Auswerfer** Für feine Blütenformen.
20 **Messlöffel** Zum genauen Abmessen der Zutaten.
21 **Kreisförmige Ausstecher aus Kunststoff** Zum Anlegen des Schuppenmusters bei „Bubbles, der Fisch".
22 **Großer Teigausstecher** Zum Ausstechen großer Kreisformen, z. B. für die Traktorreifen („Getreideernte").
23 **Kelchblatt-Ausstecher** Für Sternformen.
24 **Blüten-Ausstecher** Für große Blütenformen, z. B. für die Torte „Flinker Flitzer".
25 **Schere** Zum Ausschneiden von Schablonen aus Papier, Pappe oder dünnem Kunststoff.
26 **Cutter/Skalpell** Für feine Schneidearbeiten, z. B. für die Elemente des Düsenjägers.
27 **Schneiderad** Kann anstelle eines Messers verwendet werden und sorgt für einen sauberen Schnitt. Ideal zum Anlegen einer Felstruktur.
28 **Cocktailspieß (Zahnstocher)** Für winzige Muster und Details.
29 **Spitzer Modellierstab** Für Struktureffekte z. B. „Willi Walross".
30 **Kugelstab** Für gleichmäßige Vertiefungen vor dem Aufbringen von Dekorelementen.
31 **Strukturrolle** Für Stoffstrukturen, z. B. bei „Ballettstern".
32 **Zickzack-Schneider** Für Zickzack-Muster z. B. bei „Hüpfmarie".
33 **Strukturmatte für Steppmuster** Zum Anlegen eines Steppmusters, z. B. für das Unterkleid von „Prinzessin Penny".



Rezepte

Sie können die verschiedenen Massen und Pasten für alle Torten sowie den Rührkuchen selbst entweder fertig kaufen oder problemlos (und auch weitaus billiger) selbst herstellen. Hier sind meine Rezepte:



ZUCKERMASSE (Fondant, gerollt), ergibt 625 g

Fertige Zuckermasse ist in Supermärkten und im Konditoreifachhandel in Weiß und in anderen Farben erhältlich. Neben weißer Zuckermasse, die nach Belieben eingefärbt werden kann, empfiehlt sich auch farbige Masse, vor allem in Schwarz und Rot. Nach dem folgenden Rezept können Sie die Zuckermasse aber auch selbst herstellen:

450 g Puderzucker, gesiebt
1 Eiklar
30 ml (2 EL) flüssige Glukose
Weißes Pflanzenfett (Backfett), bei Bedarf

1 Sieben Sie den Zucker in eine Rührschüssel. Drücken Sie eine Mulde in die Mitte und geben Sie das Eiklar und die Glukose hinein.
2 Verrühren Sie die Masse zunächst mit einem Löffel und kneten Sie danach den Zucker mit den Händen vollständig unter. Falls die Masse zu trocken ist, können Sie etwas Pflanzenfett unterkneten.
3 Sie können die Zuckermasse sofort verwenden oder für einen späteren Gebrauch in einem Kunststoffbeutel aufbewahren.

PASTILLAGE, ergibt 350 g

Im Gegensatz zu Modelliermasse härtet Pastillage sehr stark aus und ist weniger empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Die Masse hat allerdings den Nachteil, dass sie schnell verkrustet und durch das Trocknen leicht brüchig wird. Pastillage ist in Pulverform erhältlich und wird mit Wasser angerührt. Sie können die Masse nach dem folgenden Rezept aber auch selbst herstellen:

1 Eiklar
275 g Puderzucker, gesiebt
10 ml (2 TL) Tragant

1 Geben Sie das Eiklar in eine große Schüssel und rühren Sie nach und nach den Puderzucker unter, so dass eine sehr steife Eiweißglasur entsteht. Mischen Sie den Tragant (Gummisubstanz) unter. Geben Sie die angerührte Masse auf eine Arbeitsplatte und kneten Sie sie gut durch.
2 Da die Pastillage in diesem Stadium noch weich genug ist, um mit einer Garnierpistole bearbeitet zu werden, können Sie zu diesem Zweck gegebenenfalls etwas von der Masse beiseite stellen und die übrige Pastillage mit dem restlichen Puderzucker zu einer festen Masse verkneten. Wickeln Sie die Pastillage in einen Kunststoffbeutel und bewahren Sie diesen in einem Kühlschrank auf.

MODELLIERMASSE

Diese vielseitig einsetzbare Masse ist sehr formbeständig und härtet stärker aus als Zuckermasse. Sie wird in erster Linie zum Formen einzelner Dekorelemente für den Tortenüberzug verwendet. Modelliermasse ist im Handel zwar als Fertigprodukt erhältlich, kann aber auch ganz einfach selbst hergestellt werden. Hier ist mein Rezept:

5 ml (1 TL) Tragant
225 g Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Kneten Sie den Tragant sorgfältig unter die Zuckermasse. Wickeln Sie die Masse in einen Kunststoffbeutel und lassen Sie sie ruhen, so dass der Tragant seine Wirkung entfalten kann. Nach etwa einer Stunde lässt sich zwar bereits eine Veränderung der Konsistenz feststellen, aber es empfiehlt sich, die Modelliermasse über Nacht stehen zu lassen.

Anmerkung: Falls die Modelliermasse durch das Hinzufügen einer größeren Menge an Lebensmittelfarbe sehr weich geworden ist, können Sie eine oder zwei Prisen Tragant zusätzlich unterkneten. Die Masse sollte fest, aber formbar sein und eine leicht elastische Konsistenz besitzen. Ist die Masse nach dem Aufwärmen jedoch immer noch zu hart, dann kann sie mit ein wenig Pflanzenfett (weiß) und etwas abgekochtem Wasser wieder weich geknetet werden.



Drücken Sie in die Kugel aus Zuckermasse eine Vertiefung, geben Sie den Tragant hinein und kneten Sie ihn sorgfältig unter.

ZUCKERLEIM

Zuckerleim ist bereits fertig im Handel erhältlich, kann aber ganz schnell (und weitaus billiger) selbst hergestellt werden. Es gibt viele verschiedene Rezepte, aber ich verfahre wie folgt:

Modelliermasse, weiß
Abgekochtes Wasser

Geben Sie die weiße Modelliermasse in kleinen Stücken in einen Eierbecher, gießen Sie das Wasser darüber und rühren Sie um, so dass sich die Stücke darin auflösen. Auf diese Weise entsteht ein dickflüssiger Leim, der je nach Bedarf mit etwas mehr Wasser verdünnt werden kann. Falls Sie einen besonders starken Leim benötigen, sollten Sie als Grundsubstanz besser Pastillage anstatt Modelliermasse verwenden.



Übergießen Sie die Stücke aus Modelliermasse mit abgekochtem Wasser.

BACKFORMEN AUSLEGEN

Schneiden Sie sich aus Backpapier einen Streifen zurecht, der 5 cm breiter als die Höhe der Backform und etwas länger als ihr Umfang ist, so dass die Enden leicht überlappen. Falten Sie den Streifen längs um 2,5 cm ein. Bei einer runden Backform muss das gefaltete Stück an mehreren Stellen eingeschnitten werden, damit es sich der Kreisform besser anpasst. Bei einer quadratischen oder rechteckigen Backform muss der gesamte Papierstreifen an den vier Ecken eingeknickt und das gefaltete Stück an den Ecken bis zum Falz eingeschnitten werden. Fetten Sie die Backform ein und legen Sie den Papierstreifen mit der gefalteten Seite nach unten hinein. Schneiden Sie aus Backpapier ein passendes Stück für den Boden aus. Bei Schüsseln und Kugelformen wird der Boden mit einem kleinen Kreis aus Backpapier ausgelegt.



Bei einer mehrteiligen Backform legen Sie den zu verwendenden Abschnitt mit einem Papierstreifen aus.



Zum Auslegen einer runden Backform brauchen Sie einen Papierstreifen für den Rand sowie einen Kreis für den Boden.

BUTTERCREME

Sie dient nicht nur als Tortenfüllmasse sondern auch als Unterschicht für einen Überzug aus Zuckermasse. Durch die Buttercreme werden alle Löcher im Teig aufgefüllt und es entsteht eine glatte Oberfläche.

115 g Butter
350 g Puderzucker
15 – 30 ml (1 – 2 EL) Milch oder Wasser
Vanillearoma, ein paar Tropfen (optional)

Schlagen Sie die Butter in einer Schüssel schaumig, sieben Sie den Puderzucker dazu und schlagen Sie so lange, bis die Mischung ihre Farbe verändert. Geben Sie gerade so viel Milch oder Wasser dazu, dass die Masse eine feste, aber streichfähige Konsistenz erhält. Rühren Sie zum Schluss das Vanillearoma unter und bewahren Sie die Buttercreme bis zum Gebrauch in einem luftdichten Behälter auf.



Geben Sie den Puderzucker durch ein Sieb zu der geschlagenen Butter. Dazu sollten Sie das Sieb leicht schütteln oder mit der Hand dagegenklopfen.



Verwenden Sie zum Vermischen einen Spatel aus Kunststoff oder Holz, und schlagen Sie den Zucker vollständig unter.

RÜHRKUCHEN

1 *Heizen Sie den Backofen auf 160°C vor (Gasherd, Stufe 3).*

2 Legen Sie die Backform mit Backpapier aus.

3 Schlagen Sie die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel zu einer hellen schaumigen Masse.

4 Sieben Sie das Mehl in eine andere Schüssel. Schlagen Sie die Eier nacheinander unter die Mischung aus Butter und Zucker und geben Sie dabei nach jedem Ei einen Löffel Mehl dazu.

5 Sieben Sie das übrige Mehl und die gewünschten Geschmackszutaten (Aromen) in die Mischung und heben Sie sie mit einem großen Metalllöffel vorsichtig unter.

6 Geben Sie die Mischung in die vorbereitete Backform. Die Backzeit ist vom Backofen, der Backform sowie von der Höhe des Kuchens abhängig. Nach 1–1¼ Std. sollten Sie jedoch einen prüfenden Blick auf den Kuchen werfen. Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn er sich gehoben hat, sich fest anfühlt und ein in die Mitte hineingestecktes Holzstäbchen beim Herausziehen keine Teigreste aufweist. Nach dem Abkühlen wird der Kuchen samt Backpapier für mindestens 12 Stunden in Folie eingewickelt oder in einem luftdichten Behälter aufbewahrt.

GESCHMACKSZUTATEN

Rührkuchen wird üblicherweise mit geriebener Zitronenschale verfeinert, aber hier finden Sie auch ein paar andere Vorschläge. Die Mengenangaben beziehen sich auf einen Rührteig mit 6 Eiern und können auf jede beliebige Teigmenge umgerechnet werden.

Zitrone: geriebene Schale von zwei Zitronen

Kirsche: 350 g Belegkirschen, halbiert

Trockenfrüchte: 350 g Sultaninen, Korinthen, Rosinen oder Datteln

Kokos: 115 g Kokosraspeln

Nuss: 250 g Mehl werden durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzt

Backtabelle – Mengenangaben für Rührkuchen

Kuchen	Backform	Eier	Butter	Zucker, extrafein	Mehl	Backpulver	Backzeit 160°C / Gas 4
Hoppel, S. 14	25,5 cm, quadratisch	10	550 g	550 g	825 g	2½ EL	1½ - 1¼ Std.
Prinzessin Penny, S. 18	15 cm, rund (2 x)	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Molly Monster, S. 22	15 cm, rund (2 x); 7,5 cm rund	7	400 g	400 g	600 g	2 EL	1½ Std.
Getreideernte, S. 26	25,5 cm, rund; 12,5 cm, quadratisch	8	450 g	450 g	675 g	2 geh. EL	1¼ Std.
Haifisch, S. 30	10 x 30 cm, rechteckig	5	275 g	275 g	425 g	2½ TL	1¼ - 1½ Std.
Elli Erdbeere, S. 34	20 cm, herzförmig	5	275 g	275 g	425 g	2½ TL	1¼ - 1½ Std.
Ballettstern, S. 37	25,5 cm, rund	7	400 g	400 g	600 g	2 EL	1½ Std.
Rudi Raupe, S. 40	20 cm, quadratisch	7	400 g	400 g	600 g	2 EL	1½ Std.
Flinker Flitzer, S. 44	30,5 x 20 cm, rechteckig	10	550 g	550 g	825 g	2½ EL	1½ - 1¼ Std.
Willi Walross, S. 48	23 cm, quadratisch	8	450 g	450 g	675 g	2 geh. EL	1¼ Std.
Perlentasche, S. 52	20 cm, quadratisch	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Hüpfmarie, S. 56	23 x 13 cm, rechteckig; 8 cm, rund	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Emsige Biene S. 60	15 cm, kugelförmig	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Listiger Kater, S. 64	15 cm, rund (2 x); 10 cm, rund	8	450 g	450 g	675 g	2 geh. EL	1½ Std.
Raumschiff, S. 68	15 cm, kugelförmig	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼–1½ Std.
Glückskäfer, S. 72	1-Liter-Puddingschale; 8 cm, rund	5	275 g	275 g	425 g	2½ TL	1¼ - 1½ Std.
Sortenwürfel S. 76	15 cm, quadratisch (2 x)	8	450 g	450 g	675 g	2 geh. EL	1½ Std.
Bubbles, der Fisch, S. 80	3-Liter-Schüssel, feuerfest	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Düsenjäger, S. 84	20 cm, rund	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.
Smiley, S. 88	3-Liter-Schüssel, feuerfest	6	350 g	350 g	525 g	1 Päckchen	1¼ - 1½ Std.

Überziehen von Torten und -platten



Zum Aufbringen eines glatten Überzugs aus Zuckermasse (Fondant, gerollt) müssen Sie nur ein paar einfache Arbeitstechniken beherrschen.

ÜBERZIEHEN VON TORTEN

Kneten Sie die Zuckermasse, bis sie weich und formbar ist und rollen Sie sie anschließend auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche auf 5 mm Dicke aus. Um eine gleichmäßige Dicke zu erhalten, empfiehlt sich beim Ausrollen die Verwendung von Abstandsleisten. Bestreichen Sie die Torte mit einer dünnen Schicht Buttercreme, damit die Zuckermasse besser haftet. Danach heben Sie die ausgerollte Zuckermasse mit Hilfe eines Rollholzes an und legen Sie gleichmäßig über die gesamte Torte.

Befreien Sie die Tortenoberfläche von allen Bläschen oder Dellen, indem Sie an den ebenen Flächen mit einem Teigglätter und an den gewölbten Stellen mit den Handflächen über den Überzug streichen. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände dabei sauber und trocken sind und keine Puderzuckerspuren aufweisen. Schneiden Sie die überstehenden Ränder der Zuckermasse mit einem Messer sauber ab – zum Markieren einer sauberen Schnittlinie können Sie den Teigglätter zuvor am unteren Tortenrand entlang in die Zuckermasse pressen.

Falls sich unter dem Überzug noch Luftbläschen befinden, können Sie mit einer sauberen Stecknadel schräg hineinstechen und die Luft vorsichtig herausdrücken.



Um eine gleichmäßige Dicke zu erhalten, sollten Sie die Zuckermasse zwischen zwei Abstandsleisten ausrollen.



Heben Sie die Zuckermasse mit Hilfe eines Rollholzes an und legen Sie sie über die mit Buttercreme bestrichene Torte.



Streichen Sie mit einem Teigglätter über die Tortenoberfläche und markieren Sie eine Schnittlinie am Tortenrand.



Schneiden Sie die überstehende Zuckermasse am unteren Tortenrand mit einem scharfen Messer bündig ab.

TORTENPLATTEN

Rollen Sie die Zuckermasse gleichmäßig auf 4 mm Dicke aus und befeuchten Sie die Tortenplatte mit Wasser oder Zuckerleim. Heben Sie die Masse an und legen Sie sie mittig über die Platte. Ebnen Sie die Oberfläche mit einem Teigglätter. Schneiden Sie die überstehende Zuckermasse bündig ab und achten Sie darauf, dass die Ränder senkrecht verlaufen. Lassen Sie die überzogene Tortenplatte gut trocknen.

LAGERUNG VON TORTEN

Bewahren Sie Ihre dekorierte Torte in einem Tortenkarton an einem warmen trockenen Ort auf – niemals im Kühlschrank.

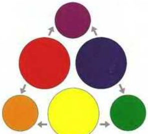
TIPP

✶ Mit Hilfe von Abstandsleisten kann die Masse auf eine gleichmäßige Dicke ausgerollt werden. Dazu eignen sich einfache Holzleisten aus dem Baumarkt mit jeweils 4 mm und 5 mm Dicke.

Einfärben und Bemalen

Die Grundlagen der Farbenlehre können hier sehr hilfreich sein. Das sichtbare Farbspektrum besteht aus drei Primärfarben. Zusammen mit Schwarz und Weiß kann aus einer Kombination dieser drei Primärfarben jede beliebige Farbe entstehen.

Ganz egal, ob Sie die Masse einfärben oder sie nachträglich bemalen. Sie sollten sich zunächst mit dem Mischen von Farben vertraut machen, damit Sie ein Gefühl für die verschiedenen Töne, Schattierungen und Nuancen entwickeln. Um genau den gewünschten Farbton zu erzielen, empfiehlt sich daher im Vorfeld ein wenig Übung.



Verwenden Sie die drei Primärfarben – Rot, Blau und Gelb – als Farbpasten. Mischen Sie aus jeweils zwei der Primärfarben in gleichen Mengen die Sekundärfarben Violett, Grün und Orange.

MASSE EINFÄRBEN

Es empfiehlt sich, die Zuckermasse bei natürlichem Licht einzufärben, da die Wirkung einiger Farben durch künstliches Licht stark beeinflusst wird. Die zu verwendende Farbmenge richtet sich nach der benötigten Menge an Masse sowie der gewünschten Farbintensität. Geben Sie die Farbpaste (keine Flüssigfarbe) mit der Spitze eines Cocktailspießes – oder bei größeren Mengen mit der Spitze eines Tortenmessers – auf die Masse, kneten Sie sie gleichmäßig unter und geben Sie bei Bedarf noch mehr Farbe hinzu, bis das gewünschte Farbergebnis erreicht ist.

Beim Anmischen von Pastelltönen ist Vorsicht geboten, da hier bereits eine kleine Farbmenge ausreicht. Kräftige Farbtöne erfordern hingegen eine große Menge an Farbpaste, wodurch die Masse allerdings recht klebrig werden kann. Diesem Zustand kann abgeholfen werden, indem Sie eine Prise Tragant unterkneten und die Masse eine bis zwei Stunden ruhen lassen, so dass sie wieder fester wird und sich besser formen lässt. Beachten Sie, dass die eingefärbte Masse nach dem Trocknen etwas dunkler wirkt.



Kneten Sie die Farbe nach und nach unter die Masse, bis sie den gewünschten Ton erreicht haben.

BEMALEN

Durch nachträgliches Bemalen der getrockneten Zuckermasse lassen sich viele zauberhafte Effekte erzielen. Die aufgetragene Farbe verleiht der gesamten Torte außerdem mehr Leuchtkraft, denn selbst kräftig eingefärbte Zuckermasse verliert nach dem Trocknen ihre Brillanz. Pastöse Lebensmittelfarben lassen sich genauso handhaben wie normale Farben auf Wasserbasis und eignen sich zum Anmischen der verschiedensten Farbtöne und Nuancen.

Zum Bemalen von Zuckermasse (Fondant, gerollt) lösen Sie etwas Farbpaste in klarem Alkohol (Gin oder Wodka) auf und tragen die Farbe mit einem Malpinsel oder einem feuchten Naturschwamm vorsichtig auf die getrocknete Zuckermasse auf. Um einen intensiven Ton zu erhalten, mischen Sie etwas klaren Alkohol unter die gewünschte Farbpaste, und zum Anmischen eines hellen Farbtons geben Sie einen Hauch Farbpaste in etwas klaren Alkohol. (Die Anleitung zum Malen mit Fließeffekten finden Sie auf den Seiten 88 – 90, Torte „Smiley“).



Zum Erzielen verschiedener Effekte können Sie die gelöste Farbe mit einem Malpinsel auftragen.



Hoppel

Es gibt wohl nichts Niedlicheres als ein flauschiges kleines Häschen, das mit zuckender Nase und aufgeregt zappelndem Schwänzchen umherhoppelt. Unser Hoppel ist da natürlich keine Ausnahme! Ihre Kinder werden den kuschligen kleinen Mümmelmann mit seiner rosa Nase sofort ins Herz schließen. Aber Vorsicht, er ist immer hinter den Kohlblättern her!

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit 10 Eiern, in einer quadratischen Backform (25,5 cm) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 33 cm

1,8 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Strohgelb, Braun, Schwarz und Grün

25 g Pastillage

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

Frische Kohlblätter

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

Farbpulver: Rosa

Speiselack

110 cm goldfarbenes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Tranchiermesser

Schablonen (siehe S. 91)

Küchenpapier oder Schaumstoffunterlage

Wachspapier

Arbeitsplatte (mit Antihaftbeschichtung)

Schneiderad/Modellierstab/Cutter

Großer Pinsel

Runder Ausstecher, 1 cm

STUFE EINS

1 **Die Masse einfärben** Stellen Sie von der weißen Zuckermasse 200 g beiseite und färben Sie den Rest wie folgt ein: 560 g braun, 1 kg strohgelb (für die Tortenplatte), 25 g grün, 15 g schwarz. Färben Sie die Pastillage hellbraun ein.

2 **Die Tortenplatte überziehen** Rollen Sie die strohgelbe Zuckermasse aus, überziehen Sie damit die Tortenplatte und schneiden Sie die überstehende Masse an den Rändern bündig ab. Machen Sie mit einem großen Messer ungleichmäßige Einschnitte in die weiche Zuckermasse, so dass eine strohartige Struktur entsteht (siehe Abb. a). Lassen Sie den Überzug trocknen.

3 **Die Blätter formen** Rollen Sie die grüne Zuckermasse aus und schneiden Sie daraus grobe Blattformen aus. Legen Sie eines der Blattstücke zwischen zwei trockene frische Kohlblätter und pressen Sie diese vorsichtig zusammen, so dass ihre Äderung als Abdruck auf der Zuckermasse zu sehen ist (siehe Abb. b). Rollen Sie das Blatt aus Zuckermasse an den Seiten etwas ein und lassen Sie es trocknen. Stellen Sie auf diese Weise weitere Kohlblätter her.

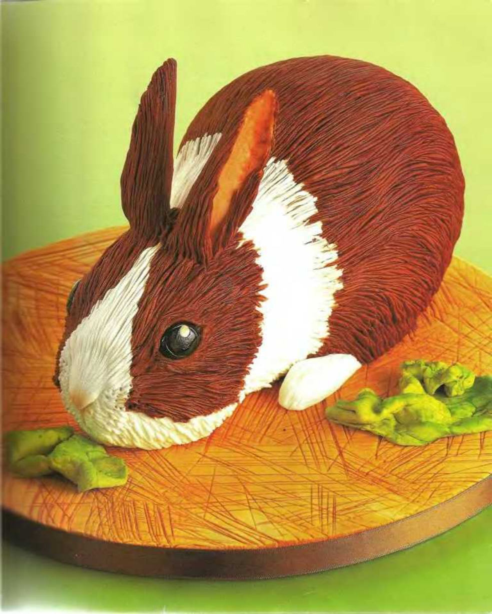
4 **Die Ohren formen** Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett und rollen Sie die Pastillage dünn darauf aus. Schneiden Sie mit Hilfe der Schablone zwei Ohren aus. Lassen Sie die Masse eine bis zwei Minuten lang auf der Arbeitsplatte ruhen und legen Sie sie anschließend auf eine Schaumstoffunterlage oder ein Stück Küchenpapier. Kneifen Sie jedes Ohr am unteren Ende zusammen und lassen Sie es in dieser Form trocknen.



a Versehen Sie die gelbe Zuckermasse mit feinen Einschnitten, so dass eine strohartige Struktur entsteht.



b Legen Sie die Blattform aus Zuckermasse zwischen zwei frische Kohlblätter und prägen Sie die Äderung auf.



Zeit sparen

⏱ Anstatt des braun-weißen Fellmusters können Sie den Hasen mit nur einer Farbe gestalten.

⏱ Verzichten Sie auf die zusätzliche farbige Hervorhebung des Hasenfells und der Tortenplatte.

⏱ Anstatt aus Pastillage können Sie die Ohren auch aus Zuckermasse fertigen und nach hinten über den Körper legen.

STUFE ZWEI UND DREI

5 **Die Torte vorbereiten** Schneiden Sie den Kuchen glatt, entfernen Sie die Kruste und zerteilen Sie ihn senkrecht in zwei Hälften. Bestreichen Sie die Oberseite der einen Hälfte mit einer dünnen Schicht Buttercreme und setzen Sie die andere Hälfte darauf. Stellen Sie die Torte in den Tiefkühlschrank.

6 **Die Torte in Form schneiden** Fertigen Sie die Hasen-Schablonen an und legen Sie die Draufsicht-Schablone oben auf den Kuchen. Schneiden Sie mit einem großen Messer senkrecht an der Schablone entlang schrittweise kleine Stücke ab. Legen Sie die Schablone mit der Seitenansicht auf die lange Seite des Kuchens und schneiden Sie die Grundform des Hasen zurecht (siehe Abb. c). Machen Sie entlang der Schablonenlinien Einschnitte für die Hinterläufe und den Kopf. Entfernen Sie die Schablone und runden Sie alle Kanten der Hasenfigur ab. Achten Sie dabei besonders auf die Form des Kopfes, da dieser nach oben hin breiter wird.

7 **Den Körper überziehen** Setzen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier und bestreichen Sie den hinteren Teil (wie auf der Schablone gekennzeichnet) mit einer dünnen Schicht Buttercreme (siehe Abb. d). Überziehen Sie diesen Teil mit brauner Zuckermasse und säubern Sie die Ränder. Machen Sie mit einem Schneiderad, einem spitzen Modellierstab oder einem Cutter kurze Linien in den braunen Überzug, so dass eine fellartige Struktur entsteht (am schnellsten geht es mit dem Schneiderad). Bestreichen Sie den Mittelteil (Halsbereich) zwischen der braunen Masse und dem Kopf mit Buttercreme. Rollen Sie die weiße Zuckermasse aus und schneiden Sie daraus einen 5 cm breiten Streifen zurecht. Rollen Sie den Streifen an einem langen Ende etwas dünner aus und verleihen Sie dem Rand des dünneren Teils mit einem Schneiderad (spitzer Modellierstab oder Cutter) eine unregelmäßige Form. Legen Sie den weißen Streifen auf den Halsbereich, so dass sein unregelmäßiger hinterer Rand mit der bereits aufgebrachten braunen Zuckermasse überlappt. Schneiden Sie die Ränder sauber ab und versehen Sie die weiße Masse ebenfalls mit einer Fellstruktur.

8 **Den Kopf überziehen** Da das Überziehen des Hasenkopfes in mehreren Schritten erfolgt, wird die Buttercreme jeweils nur an der Stelle aufgetragen, die gerade bearbeitet wird. Überziehen Sie zuerst den unteren Kopfbereich mit einem 3 cm breiten Streifen aus weißer Zuckermasse, schneiden Sie die Masse zurecht und versehen Sie sie mit einer Fellstruktur (durch das Strukturmuster verschwindet die Verbindungsstelle zum Halsbereich). Schneiden Sie danach aus der braunen Zuckermasse ein passendes Stück für eine Gesichtshälfte zurecht. Dünnen Sie den Rand, an dem das Stück mit dem Körper überlappen soll, aus und versehen Sie ihn mit einer Fellstruktur (siehe Abb. e). Befestigen Sie das Stück am Kopf und bringen Sie eine Fellstruktur auf, aber sparen Sie



c Schneiden Sie den Kuchen mit Hilfe der Schablonen auf die Grundform zurecht.



d Bedecken Sie den hinteren Teil mit einer dünnen Schicht Buttercreme und bringen Sie darauf die Zuckermasse auf.



e Schneiden Sie für jede Gesichtshälfte ein Stück aus brauner Zuckermasse zurecht und versehen Sie den Rand mit einer Fellstruktur.



dabei die Stelle für das Auge aus. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Gesichtshälfte. Schneiden Sie aus weißer Zuckermasse ein Dreieck zurecht, setzen Sie dieses auf die Kopfmitte und bringen Sie eine Fellstruktur auf. Durch das Fellmuster verschmelzen die geraden Ränder optimal mit der braunen Zuckermasse (siehe Abb. f).

9 **Die Einzelteile hinzufügen** Rollen Sie für die Nase eine 2 cm große Kugel aus weißer Zuckermasse, formen Sie eine Kugelhälfte zu einer Spitze und drücken Sie die andere Kugelhälfte flach. Kleben Sie die Nase an die entsprechende Stelle und arbeiten Sie den flachen Teil durch ein Fellmuster in die übrige Masse ein. Schneiden Sie direkt unterhalb der Nase ein „Y" in die Zuckermasse und stechen Sie zu beiden Seiten der Nase kleine Löcher für die Schnurrhaare ein (siehe Abb. g). Befestigen Sie die Ohren aus Pastillage.

10 **Die Tortenplatte bemalen** Lösen Sie etwas strohgelbe Farbpaste in klarem Alkohol auf und tragen Sie die Farbe mit einem Pinsel auf die Tortenplatte auf.

STUFE VIER

11 **Details ergänzen** Rollen Sie vier Streifen aus brauner Zuckermasse aus, versehen Sie diese mit einer Fellstruktur und befestigen Sie sie mit Zuckerleim jeweils an beiden Seiten der Ohren (siehe Abb. h). Schneiden Sie mit Hilfe der Ohr-Schablonen aus der Zuckermasse zwei Stücke für die Rückseite der Ohren zurecht, bringen Sie eine Fellstruktur auf und befestigen Sie sie mit Zuckerleim. Formen Sie aus weißer Zuckermasse einen tropfenförmigen Schwanz, befestigen Sie ihn am Körper und strukturieren Sie ihn. Fertigen Sie auf diese Weise auch die Hinterläufe an.

12 **Die Augen anfertigen** Formen Sie aus grüner Zuckermasse eine Kugel mit 1,5 cm Durchmesser. Schneiden Sie die Kugel in zwei Hälften und befestigen Sie sie am Kopf. Fertigen Sie die Pupillen aus schwarzer Zuckermasse mit einer runden Ausstechform an, setzen Sie jeweils einen weißen Lichtpunkt hinein und befestigen Sie sie auf den Augen. Formen Sie aus brauner Zuckermasse dünne lange Würste, legen Sie diese um die Augen und stellen Sie mit Hilfe eines Schneiderades einen fließenden Übergang zum Fell her.

13 **Letzte Handgriffe** Lösen Sie etwas braune Farbpaste in klarem Alkohol auf und tragen Sie die Farbe auf das Fell auf, das auf diese Weise mehr Leuchtkraft erhält. Befestigen Sie die Kohlblätter auf der Tortenplatte und versehen Sie sie mit einer Farbschicht. Bestäuben Sie die Nase mit etwas rosa Farbpulver und verleihen Sie den Augen mit Speiselack lebendigen Glanz. Wickeln Sie das Schleifenband um die Tortenplatte.



f Nachdem der Hase vollständig mit Zuckermasse überzogen ist, werden die geraden Kanten eingearbeitet.



g Formen Sie die Nase aus einer flach gedrückten Kugel aus weißer Zuckermasse und arbeiten Sie sie in das weiße Fell ein.



h Versehen Sie die Seiten sowie Rückseiten der Ohren mit brauner Zuckermasse in Fellstruktur.



Prinzessin Penny

Die meisten kleinen Mädchen träumen davon, einmal wie eine Prinzessin im Märchen zu sein. Diese Torte ist gleich ein doppeltes Geburtstagsgeschenk, da sie eine echte Puppe zum Spielen enthält.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit 6 Eiern, in zwei runden Formen (je 15 cm) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 28 cm

1,6 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarbe (pastös): Lila, Violett und Rubinrot

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Puppe, 30 cm

Tragant

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Lilafarbenes Glanzpulver

Zuckerleim

Silberperlen

1 m silberfarbenes Schleifenband oder Zierborte

GERÄTE UND MATERIALIEN

Tranchiermesser

Wachspapier

Arbeitsplatte (mit Antihaft-beschichtung)

Garnierpistole (optional)

Strukturmatte mit feinem Steppmuster

Pinsel

Schere

Schneiderad/Cutter

Blütenausstecher (mit Auswerfer)

STUFE EINS

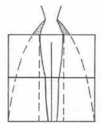
1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 500 g Zuckermasse (Fondant, gerollt) lila ein. Rollen Sie die Masse aus, überziehen Sie damit die Tortenplatte und schneiden Sie die überstehenden Ränder bündig ab. Lassen Sie die Masse trocknen. Bewahren Sie die Schnittreste auf.

STUFE ZWEI

2 **Die Torte vorbereiten** Schneiden Sie die Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Tragen Sie auf der Oberseite eines Kuchens eine dünne Buttercremeschicht auf und setzen Sie den anderen Kuchen darauf. Stechen Sie mit einem langen schmalen Messer von oben senkrecht durch beide Kuchen hindurch und schneiden Sie aus der Mitte einen 4,5 cm breiten Zylinder für die Beine der Puppe heraus. Umwickeln Sie die Beine der Puppe mit Frischhaltefolie und stellen Sie die Puppe probeweise in die Öffnung, um zu sehen, ob sie hineinpasst. Schneiden Sie den oberen Teil der Torte bei Bedarf so zurecht, dass die Hüfte der Puppe etwa 3 cm aus der Torte ragt. Nehmen Sie die Puppe wieder heraus und stellen Sie die Torte in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

3 **Die Torte in Form schneiden** Schneiden Sie die Torte in die entsprechende Form (siehe Schnittmuster). Dabei sollten Sie möglichst schrittweise kleine Stücke entfernen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben (siehe Abb. a). Es ist nicht weiter schlimm, wenn Ihnen die Oberfläche nicht ganz so glatt gelingt, da die Torte später sowieso mit mehreren Schichten aus Zuckermasse überzogen wird.



Schnittmuster



a Schneiden Sie das „Tortenkleid" vorsichtig mit einem Messer in Form, indem Sie schrittweise immer nur kleine Stücke entfernen.



Zeit sparen

◷ Backen Sie den Rührteig in einer großen Gugelhupfform und sparen Sie dadurch Zeit beim Zurechtschneiden der Torte.

◷ Im Konditoreifachhandel sind auch Dekorpuppen ohne Beine erhältlich. Dann sollten Sie allerdings darauf gefasst sein, dass das Geburtstagskind möglicherweise sehr enttäuscht sein könnte, dass die Puppe keine Beine hat!

◷ Verzichten Sie auf das Steppmuster oder auf das gesamte gesteppte Unterkleid.

◷ Verzichten Sie auf das Bestäuben mit Glanzpulver.

◷ Vereinfachen Sie das Ziermuster.

◷ Verzichten Sie auf die Zierborte des Rocksaums.

TIPPS

* Falls Ihre Puppe viel kleiner als 30 cm ist, können Sie das Tortenkleid auch in einer Puddingschale oder einer kleineren runden Form backen.

* Falls Sie keine Garnierpistole besitzen, können Sie die Streifen auch per Hand zurechtschneiden – eine Garnierpistole ist lediglich eine zeitsparende Alternative.

4 **Die Torte überziehen** Stellen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier. Tragen Sie an den Außenseiten eine dünne Schicht Buttercreme auf, so dass die Zuckermasse besser haftet. Rollen Sie die weiße Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Torte. Säubern Sie den Unterrand mit einem Messer und schneiden Sie die obere Öffnung frei. Stecken Sie die umwickelte Puppe in die Öffnung und verlängern Sie den Rock mit einem weiteren Stück weißer Zuckermasse bis zur Hüfte. Streichen Sie die Übergänge mit den Fingern glatt und lassen Sie die Masse trocknen.

5 **Die Modelliermassen herstellen** Verkneten Sie 100 g der aufbewahrten lilafarbenen Schnittreste aus Zuckermasse mit 2,5 ml (½ TL) Tragant. Färben Sie weitere 50 g der Schnittreste violett ein und kneten Sie 1,25 ml (¼ TL) Tragant darunter. Danach verleihen Sie weiteren 300 g der Schnittreste mit violetter Farbpaste und einem Hauch Rubinrot eine kräftige tiefviolette Färbung und verkneten die Masse mit 7,5 ml (1½ TL) Tragant. Lassen Sie die Massen möglichst über Nacht ruhen, damit der Tragant seine Wirkung entfalten kann.

STUFE VIER

6 **Den Rocksaum gestalten** Nehmen Sie die Torte vom Wachspapier und stellen Sie sie mittig auf die überzogene Tortenplatte. Kneten Sie etwas von der dunkelvioletten Modelliermasse mit etwas weißem Pflanzenfett und abgekochtem Wasser weich. Füllen Sie die Masse in eine Garnierpistole, die mit einem mittelgroßen Band-form-Aufsatz versehen ist. Pressen Sie ein Band heraus und befestigen Sie dieses um den Rocksaum. Bestücken Sie die Garnierpistole mit einem kleinen Bandform-Aufsatz und geben Sie etwas weich geknetete lilafarbene Modelliermasse hinein. Pressen Sie ein bandförmiges Stück Masse heraus und befestigen Sie dieses oberhalb des ersten Saumbandes.

7 **Das gesteppte Unterkleid anlegen** Kneten Sie die lilafarbene Modelliermasse warm. Falls sie sich noch zu fest anfühlt, können Sie ein wenig weißes Pflanzenfett dazugeben. Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett und rollen Sie die Masse dünn zu einem Streifen aus. Prägen Sie mit einer kleinen Strukturmatte ein Steppmuster auf den Streifen und versehen Sie die gesteppte Oberfläche mit lilafarbenem Glanzpulver (siehe Abb. (b)). Bestreichen Sie die Taille der Puppe mit Zuckerleim und befestigen Sie daran den Streifen, so dass dieser als Stofflage am weißen Unterkleid herabreicht. Schneiden Sie den unteren Rand des gesteppten Streifens mit der Schere zurecht. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Seite.



(b) Prägen Sie das Steppmuster mit einer Strukturmatte auf und bestreichen Sie es mit lilafarbenem Glanzpulver.



(c) Befestigen Sie die gesteppte Modelliermasse als Mieder und Rockteile an den entsprechenden Stellen.



(d) Für die Hüftdrapierung raffen Sie die aufgerollte Masse an beiden Enden zusammen und formen daraus eine Schlaufe.



8 **Das Mieder anlegen** Versehen Sie einen weiteren Streifen aus lilafarbener Modelliermasse mit einem Steppmuster und tragen Sie lilafarbenes Glanzpuder auf. Bestreichen Sie die Taille der Puppe und den Vorderteil des Oberkörpers bis unter die Achseln mit Zuckerleim und befestigen Sie ein Stück der lilafarbenen Masse waagerecht über den Vorderteil des Oberkörpers, so dass es mit der gesteppten Rockschicht überlappt. Schneiden Sie das Stück Zuckermasse mit einem Schneiderad oder Cutter senkrecht in der Mitte des Oberkörpers und an der Seitennaht entlang sauber ab, so dass es den linken Vorderteil des Mieders bildet.
Wiederholen Sie den Vorgang mit dem rechten Vorderteil des Mieders (siehe Abb. c) und stellen Sie danach auf die gleiche Weise das Rückenstück her. Rollen Sie etwas von der violetten Modelliermasse dünn aus und schneiden Sie sich daraus ein 9 x 6 cm großes Rechteck zurecht. Raffen Sie die beiden kurzen Seiten zusammen und befestigen Sie die Enden jeweils auf den Schultern, so dass die Masse am Dekolleté einen Faltenwurf bildet, der leicht mit dem Mieder überlappt. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem Rückenteil.

9 **Das Überkleid anfertigen** Rollen Sie etwas von der tiefvioletten Modelliermasse dünn aus und schneiden Sie sich daraus ein großes Rechteck (ca. 40 x 25 cm) zurecht. Runden Sie die beiden Ecken an einer der langen Seiten ab und legen Sie die andere lange Seite in Falten. Streichen Sie um die Taille der Puppe etwas Zuckerleim und befestigen Sie das Überkleid mit der gefalteten Seite daran. Säubern Sie die Masse an der Taille bei Bedarf mit einem Messer.

10 **Den Faltenwurf anlegen** Rollen Sie etwas von der tiefvioletten Modelliermasse dünn aus und schneiden Sie sich daraus ein Rechteck zurecht. Raffen Sie die beiden kurzen Seiten zusammen, legen Sie diese zu einer Schlaufe (siehe Abb. d) und befestigen Sie das Stück an der Taille. Stechen Sie aus der dünn ausgerollten Masse kleine Blüten aus (siehe Abb. e) und befestigen Sie diese am Kleid. Setzen Sie in die Blütenmitte jeweils eine Silberperle. (Achtung: Da die Silberperlen in feuchter Umgebung schnell matt werden, sollten Sie die dekorierte Torte am besten an einem trockenen Ort lagern.)

11 **Zierränder aufbringen** Kneten Sie etwas von der violetten Modelliermasse mit ein wenig weißem Pflanzenfett und abgekochtem Wasser weich. Füllen Sie die Masse in eine Garnierpistole mit kleinem Lochaufsatz und pressen Sie die Masse als feine Schnur um den Saum des Überkleides auf. Versehen Sie danach auf die gleiche Weise den Saum des gesteppten Unterkleids mit einer Zierschnur aus lilafarbener Modelliermasse (siehe Abb. f). Befestigen Sie das Schleifenband mit ungiftigem Klebstoff um die Tortenplatte und fixieren Sie die Enden mit ein paar Stecknadeln, bis der Leim getrocknet ist (siehe Abb. g).

HYGIENE

Bei der Verwendung einer Puppe aus nicht lebensmitteltauglichem Kunststoff müssen ein paar wichtige Punkte beachtet werden:

- Verwenden Sie eine neue Puppe.
- Die Puppe sollte mit dem essbaren Teil der Torte nicht in Berührung kommen. Wickeln Sie die Beine deshalb in Frischhaltefolie oder in ein anderes lebensmitteltaugliches Kunststoffmaterial ein.
- Die Puppenhaare sollten nicht mit der Torte in Berührung kommen. Wählen Sie deshalb eine geeignete Puppe aus oder verleihen Sie ihr einen entsprechenden Haarschnitt!
- Befreien Sie die Puppe von allen Kleinteilen, die in die Torte fallen und verschluckt werden könnten.



(e) *Verwenden Sie für die Blüten eine Ausstechform mit Auswerfer, mit der die Blüten direkt auf das Kleid aufgebracht werden können.*



(f) *Tragen Sie mit Hilfe einer Garnierpistole um den Kleidersaum eine Zierborte aus Zuckermasse auf.*



(g) *Fixieren Sie das Schleifenband mit Stecknadeln, bis der Leim getrocknet ist.*



Molly Monster

Monster aus fernen Galaxien müssen nicht immer böse und Furcht erregend sein. Schauen Sie mal, wer gerade gelandet ist! Dieser kleine Besucher aus dem Weltraum ist eine hübsche Ergänzung für den Gabentisch eines neuen Erdlings. Lassen Sie Ihrer Fantasie bei der Gestaltung freien Lauf.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit 7 Eiern, in zwei runden Formen je 15 cm und in einer 7,5 cm großen runden Form gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 30,5 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 600 g rot, 1,1kg hellgrün, 75 g gelb und 25 g weiß

Puderzucker

Lebensmittelfarben (pastös): Grün, Gelb und Schwarz

25 g Pastillage

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Zuckerleim

1 m rotes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIAL

Messer

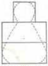
Kugelstab

Teigglätter

Monster-Schablonen (siehe S. 91)

Spitzer Modellierstab

Plastikstab



Schnittmuster

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Rollen Sie die rote Zuckermasse (Fondant, gerollt) auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche aus. Überziehen Sie damit die Tortenplatte und schneiden Sie die überstehende Masse an den Rändern sauber ab. Drücken Sie mit einem Kugelstab mehrere Krater in die weiche Masse (siehe Abb. a) und vergrößern Sie diese durch gleichmäßiges Drehen des Werkzeugs. Fahren Sie danach mit dem Kugelstab kreisförmig um die Mulden und legen Sie so die Wellen an. Glätten Sie die Kanten, indem Sie mit dem Finger über die ringförmigen Vertiefungen fahren.

2 **Die Antennen formen** Färben Sie die Pastillage gelb ein. Formen Sie die Masse zu einer langen Wurst und schneiden Sie daraus zwei 7 cm lange Stücke zurecht. Biegen Sie die Antennen etwas nach innen und lassen Sie sie trocknen.

STUFE ZWEI

3 **Die Torte vorbereiten** Schneiden Sie die Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Bestreichen Sie die Oberseiten der beiden größeren Kuchen mit Buttercreme. Setzen Sie die beiden großen Kuchen übereinander und den kleinen Kuchen obenauf. Stellen Sie die Torte in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

4 **Die Torte in Form schneiden** Schneiden Sie das obere Stück kugelförmig zu einem Kopf zurecht und formen Sie die anderen beiden Teile zu einem Körper (siehe Abb. b und Schnittmuster).



a Legen Sie mit einem Kugelstab auf der Tortenplatte mehrere kraterförmige Vertiefungen an.



b Schneiden Sie die Torte in die entsprechende Form und runden Sie alle Ecken und Kanten ab.



Zeit sparen

- Verzichten Sie auf das Einfrieren der Torte.
- Verwenden Sie Zuckerstäbchen für die Antennen.
- Verwenden Sie bereits eingefärbte Zuckermasse.
- Verzichten Sie auf das gelbe Fleckenmuster des Monsters.
- Vereinfachen Sie die Formen der Arme und Füße.

5 **Den Kopf überziehen** Bestreichen Sie den Kopf mit einer dünnen Schicht Buttercreme. Rollen Sie etwas von der hellgrünen Zuckermasse aus und überziehen Sie damit den Kopf. Ziehen Sie dabei die überschüssige Masse am Hinterkopf zusammen und schneiden Sie sie ab (siehe Abb. C). Verschließen und glätten Sie die Nahtstelle und schneiden Sie die überstehende Masse am Hals ab.

6 **Den Körper überziehen** Bestreichen Sie den gesamten Körper mit einer dünnen Schicht Buttercreme. Rollen Sie die übrige hellgrüne Zuckermasse aus und schneiden Sie sich daraus einen 16 cm breiten Streifen zurecht. Wickeln Sie den Streifen um den Körper, so dass sich die Nahtstelle auf dem Rücken befindet. Schneiden Sie die überschüssige Masse sauber ab und glätten Sie die Nahtstelle. Streichen Sie die Masse um den unteren Körperrand herum glatt und schneiden Sie eventuell überstehende Reste ab. Legen Sie die abgeschnittenen Massereste beiseite. Glätten Sie die Nahtstelle am Hals mit den Fingern, so dass kein Übergang mehr zu sehen ist. Falls doch noch eine unsaubere Stelle zu sehen ist, können Sie diese später mit einem gut platzierten gelben Fleck abdecken!

7 **Die Flecken aufbringen** Formen Sie aus der gelben Zuckermasse kleine Kügelchen, drücken Sie diese etwas flach und pressen Sie sie anschließend mit einem Teigglätter oder dem Handballen auf den hellgrünen Überzug des Monsters (siehe Abb. D). Ich habe die gelben Flecken hier zwar ganz glatt eingearbeitet, aber Sie können sie genauso gut auch ein wenig hervorstehen lassen. Legen Sie den Bauchnabel mit Hilfe eines Kugelstabs an.

8 **Farben mischen** Verkneten Sie 200 g der hellgrünen Schnittreste mit etwas dunkelgrüner Farbpaste (für Arme und Beine). Stellen Sie die Modelliermasse für die Ohren her, indem Sie weitere 25 g der hellgrünen Masse mit einer großzügigen Prise Tragant vermischen. Kneten Sie unter die weiße Zuckermasse ebenfalls eine große Prise Tragant und stellen Sie auch aus 50 g roter Zuckermasse und 1,25 ml (¼ TL) Tragant eine Modelliermasse her. Lassen Sie die Massen ruhen, so dass die Gummisubstanz ihre Wirkung entfalten kann.

STUFE VIER

9 **Die Füße anfertigen** Stellen Sie aus Pappe oder Papier eine Fuß-Schablone her. Rollen Sie etwas von der grünen Masse dick aus und schneiden Sie mit Hilfe der Schablone die Füße aus. Streichen Sie die Schnittkanten mit den Fingern glatt (siehe Abb. E) und befestigen Sie die Füße unter dem Körper des Monsters.



C Überziehen Sie den Kopf mit hellgrüner Zuckermasse und schneiden Sie die überstehende Masse ab.



D Streichen Sie die gelben Flecken glatt.



E Schneiden Sie aus der grünen Zuckermasse zwei Füße aus und glätten Sie die Schnittkanten mit den Fingern.



10 **Die Arme fertigen** Formen Sie aus der grünen Masse zwei 10 cm lange Würste für die Arme. Rollen Sie die Würste zwischen den Fingern jeweils an einem Ende zu einem schmaleren Handgelenk. Versehen Sie Hände mit zwei Einschnitten, so dass drei Finger entstehen. Drücken Sie die Finger etwas flach und streichen Sie die Schnittkanten glatt (siehe Abb. f). Schneiden Sie das obere Ende der Arme schräg, so dass sie sich glatt an den Körper anpassen, und befestigen Sie sie mit Zuckerleim.

11 **Die Nase fertigen** Formen Sie aus roter Zuckermasse eine 3,5 cm große Kugel. Schneiden Sie ein Stück von der Kugel ab, so dass sie besser anliegt, und befestigen Sie sie mit Zuckerleim. Stechen Sie die Nasenlöcher hinein.

12 **Die Augen fertigen** Formen Sie aus weißer Masse eine 3,5 cm große Kugel und schneiden Sie diese in zwei Hälften (Dadurch haben beide Augen exakt dieselbe Größe.) Rollen Sie jede Hälfte erneut zu einer Kugel und befestigen Sie diese als Augen am Kopf. Färben Sie die übrige grüne Modelliermasse schwarz ein und fertigen Sie daraus zwei flache Kügelchen für die Pupillen.

13 **Den Mund fertigen** Rollen Sie die restliche schwarze Modelliermasse zu einer dünnen Wurst und befestigen Sie diese als lächelnden Mund im Gesicht. Die Zähne werden aus weißer Masse gefertigt.

14 **Die Ohren fertigen** Stellen Sie eine Ohr-Schablone aus Pappe oder Papier her und schneiden Sie sich damit aus der grünen Modelliermasse zwei Ohren zurecht. Ritzen Sie die Ohren an den markierten Stellen ein (siehe Abb. g) und biegen Sie die Ecken etwas ein. Befestigen Sie die Ohren mit Zuckerleim am Kopf.

15 **Die Antennen anbringen** Formen Sie aus roter Masse vier kleine Kugeln. Stechen Sie in jede der Kugeln mit einem Stäbchen ein Loch und befestigen Sie sie mit Zuckerleim jeweils an den beiden Enden der Antennen aus getrockneter Pastillage (siehe Abb. h). Befestigen Sie die Antennen auf dem Kopf des Monsters, indem Sie sie vorsichtig in die Torte hineindrücken, bis sie genügend Halt haben. Befestigen Sie das Schleifenband mit ungiftigem Klebstoff um den Rand der Tortenplatte.



f Drücken Sie die Finger flach und streichen Sie die Schnittkanten glatt.



g Schneiden Sie die Ohren aus der grünen Modelliermasse aus. Bringen Sie die Markierungen auf und biegen Sie die Ecken leicht ein.



h Formen Sie aus roter Zuckermasse zwei Kugeln und stechen Sie ein Loch hinein.



Getreideernte

Der blaue Traktor tuckert schon seit den frühen Morgenstunden geschäftig auf dem Feld umher und wird nur vom friedlichen Gezwitscher der Vögel beleitet. Der Bauer hat alle Hände voll zu tun, denn der Weizen ist reif zur Ernte.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit 8 Eiern, in einer großen runden (25,5 cm) sowie einer quadratischen Backform (12,5 cm) gebacken (siehe S. 11)

Dünne runde Tortenplatte, 25,5 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 250 g schwarz, 450 g blau, 1 kg weiß

Lebensmittelfarben (pastös): Braun und Goldbraun

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Zuckerleim

50 g Pastillage

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

GERÄTE UND MATERIALIEN

Schablonen für den Traktor (siehe S. 94)

Dicke Pappe

Schmale Abstandsleisten

Cocktailspieß (Zahnstocher)

Großes Tranchiermesser

Kleines scharfes Messer

Runde Ausstechformen: 8 cm (Teigausstecher), 4,5 cm, 5,5 cm und 2 cm

Wachspapier

Spitzer Modellierstab

Bürste mit harten Borsten

Pinsel

STUFE EINS

1 Modelliermassen anmischen Verkneten Sie 100 g weiße Zuckermasse mit 2,5 ml (½ TL) Tragant und 50 g blaue Zuckermasse mit 1,25 ml (¼ TL) Tragant.

2 Die Kotflügel anfertigen Stellen Sie mit Hilfe der Schablonen zwei Kotflügelformen aus Pappe her. Rollen Sie etwas Pastillage dünn aus und schneiden Sie aus der Masse zwei 2,5 x 10 cm große Streifen zurecht. Um eine gleichmäßige Dicke zu erhalten, sollten Sie die Masse zwischen zwei Abstandsleisten ausrollen (siehe Abb. a). Legen Sie die Pastillage-Streifen zum Trocknen auf die Pappformen.

3 Den Auspuff anfertigen Färben Sie die übrige Pastillage braun ein und formen Sie daraus einen 3,5 x 1,5 cm großen Zylinder sowie zwei weitere längliche Stücke mit 5 mm Durchmesser. Knicken Sie eines der beiden Stücke etwas ein und stechen Sie mit einem Cocktailspieß (Zahnstocher) ein Loch hinein (siehe Abb. b). Kleben Sie die drei Teile zusammen und lassen Sie sie trocknen.

STUFE ZWEI

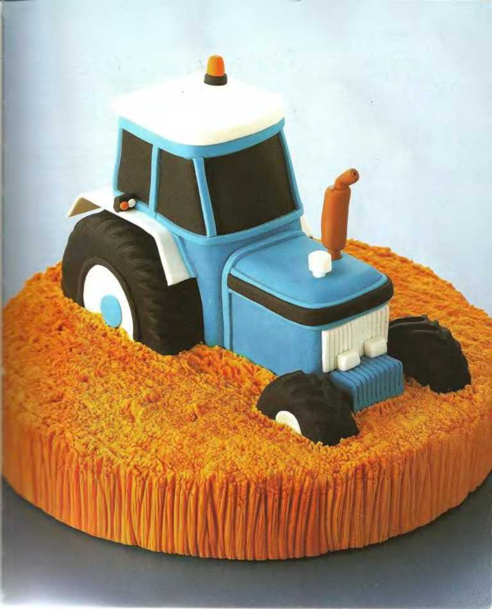
4 Die Torte vorbereiten Schneiden Sie den quadratischen Kuchen glatt und schneiden Sie sich daraus ein 10 x 1,7 cm großes Rechteck zurecht. Stellen Sie das Stück für ein paar Stunden in den Tiefkühlschrank, damit es sich besser in Form schneiden lässt. Schneiden Sie aus dem Rest des Kuchens ein 6,5 x 5 cm großes Rechteck für das Motorgehäuse zurecht und legen Sie es in einen luftdichten Behälter oder einen Plastikbeutel.



a Legen Sie die beiden Pastillage-Streifen für die Kotflügel zum Trocknen auf die Pappformen.



b Kleben Sie die drei Stücken aus brauner Pastillage mit Zuckerleim zu einem Auspuff zusammen.



Zeit sparen

- Backen Sie den Kuchen nicht selbst, sondern kaufen Sie Fertigkuchen.
- Verwenden Sie bereits eingefärbte Zuckermasse.
- Lassen Sie bei der Gestaltung des Traktors einige Details aus.
- Verzichten Sie auf das abschließende Bemalen des Weizenfeldes.

STUFE DREI

5 **Den Traktor formen** Fertigen Sie eine Schablone für das Fahrerhaus an. Nehme Sie das gefrorene Kuchenstück zur Hand und schneiden Sie mit einem kleinen scharfen Messer entlang der Schablonenlinien die Wölbungen für die Reifen auf 1,5 cm Tiefe zurecht. Schneiden Sie die Windschutzscheibe und das Rückfenster mit Hilfe der Schablone in die entsprechende Form. Schneiden Sie den runden Kuche glatt und auf einer Höhe von 4 cm waagerecht durch. Legen Sie den Kuchen danach in einen luftdichten Behälter oder Plastikbeutel und stellen Sie ihn beiseite.

6 **Die Reifen anfertigen** Nehmen Sie das vom runden Kuchen abgeschnittene Stück zur Hand und fertigen Sie mit Hilfe der runden Ausstechformen (8 cm un 4,5 cm) oder der Schablonen die Reifen an. Schneiden Sie die beiden Hinterreifen auf eine Dicke von 2 cm und die beiden Vorderreifen auf eine Dicke von 1,5 cm zurecht. Drücken Sie mit den Fingern in jeden Reifen eine Mulde hinein (siehe Abb. c). Schneiden Sie von den vier Kreisen jeweils ein Stück ab (siehe Schablone).

7 **Das Fahrerhaus überziehen** Setzen Sie die Einzelteile auf einem Stück Wachspapier zusammen (siehe Abb. d) und bestreichen Sie die zu überziehenden Stellen mit Buttercreme. Rollen Sie die schwarze Zuckermasse aus und schneide Sie daraus einen 4,5 cm breiten Streifen zurecht. Wickeln Sie den Streifen um den obere Teil des Fahrerhauses, so dass daraus die Fenster gebildet werden. Schneiden Sie die Massereste ab und streichen Sie die Verbindungsstelle glatt. Fertigen Sie einen 6 cm breiten Streifen aus blauer Zuckermasse an und wickeln Sie diesen von einem Reifen zum anderen um die Rückseite des Traktors. Schneiden Sie die Massereste an den Rändern sauber ab. Überziehen Sie den unteren Vorderteil des Fahrerhauses mit einem weiteren 6 cm breiten Streifen. Überziehen Sie das Dach ebenfalls mit blauer Zuckermasse und gestalten Sie einen sauberen Übergang zur schwarzen Masse der Fenster.

8 **Die Kotflügel aufbringen** Drücken Sie die Kotflügel vorsichtig auf die weiche Masse. Überziehen Sie die Seiten und den Vorderteil des Motors mit blauer Zuckermasse und setzen Sie das Motorstück vor das Fahrerhaus. Bringen Sie den Auspuff an. Formen Sie aus blauer Zuckermasse einen 2,5 x 1,5 x 1,5 großen Quade positionieren Sie diesen vor den Motor und bringen Sie mit dem Messer ein Rillenmuste auf. Lassen Sie die Masse trocknen.

9 **Die Reifen überziehen** Bestreichen Sie einen der Reifen dünn mit Buttercreme Rollen Sie etwas schwarze Zuckermasse aus und legen Sie diese über den Reifen Nehmen Sie die überstehende Masse auf der Rückseite des Reifens zusamme und schneiden Sie sie ab. Säubern und glätten Sie die Unterseite und bringen Sie mit



c Fertigen Sie die Reifen mit runden Ausstechern oder mit Hilfe der Schablonen an. Drücken Sie eine Vertiefung in die Reifenmitte.



d Schneiden Sie aus dem Kuchen die verschiedenen Teile für das Fahrerhaus, den Motor und die Reifen zurecht.



e Bestreichen Sie den runden Kuchen mit Buttercreme und bringen Sie einen Überzug aus goldbrauner Zuckermasse auf.

einem spitzen Modellierstab ein Fischgrätonmuster als Reifenprofil auf. Setzen Sie in die Reifenmitte jeweils einen ausgestochenen Kreis aus weißer Modelliermasse.



STUFE VIER

10 **Das Feld gestalten** Färben Sie die übrige weiße Zuckermasse goldbraun ein. Setzen Sie das runde Kuchenstück auf die Tortenplatte (25,5 cm) und bestreichen Sie es mit Buttercreme. Setzen Sie die Tortenplatte auf eine kleinere Tortenplatte oder Arbeitsfläche, so dass Sie etwas erhöht steht. Überziehen Sie das Stück mit der goldbraunen Zuckermasse und beziehen Sie auch die Tortenplatte mit ein (siehe Abb. e). Pressen Sie mit einer Bürste das Ährenmuster auf (siehe Abb. f), deuten Sie mit einem spitzen Modellierstab um den Tortenrand die Getreidehalme an (siehe Abb. g).

11 **Den Traktor aufsetzen** Befestigen Sie die Traktorteile an den entsprechenden Stellen und gestalten Sie mit einem spitzen Modellierstab die Übergänge zwischen Traktor und Weizenfeld. Drücken Sie die Getreidehalme zwischen den Traktorreifen flach.

12 **Details ergänzen** Geben Sie unter die blaue Modelliermasse einen Hauch Pflanzenfett und rollen Sie sie aus. Schneiden Sie daraus 4 mm breite Streifen zurecht und bedecken Sie damit die Nahtstelle zwischen Fahrerhaus und Motorgehäuse. Schneiden Sie einen 1 cm breiten Streifen aus und wickeln Sie ihn um den Oberrand des Motorgehäuses. Ergänzen Sie ihn mit einem schmalen Streifen aus schwarzer Masse. Rollen Sie etwas weiße Modelliermasse aus und schneiden Sie daraus ein Rechteck für den Grill zurecht. Bringen Sie senkrechte Rillen auf und befestigen Ihn am Motorgehäuse.

13 **Den Traktor fertig stellen** Rollen Sie die übrige weiße Masse dick aus und pressen Sie sie auf das Dach. Nehmen Sie die Masse wieder ab und schneiden Sie sich daraus ein Stück zurecht, dass den Abdruck der Dachform an den Rändern um 2,5 mm überragt. Glätten Sie die Ecken und befestigen Sie das Stück auf dem Dach. Fertigen Sie aus schwarzer, weißer und goldbrauner Masse die Leuchten und Scheinwerfer an (siehe Abb. h)

STUFE FÜNF

14 **Das Feld bemalen** Lösen Sie etwas goldbraune Farbpaste in klarem Alkohol auf und streichen Sie die Lösung mit einem Pinsel auf das Weizenfeld. Das hebt die Struktur hervor und bringt die Farbe zum Leuchten (siehe oben). Lassen Sie die Farbe trocknen.



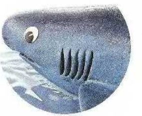
f Pressen Sie mit einer Bürste das Ährenmuster auf die Zuckermasse.



g Deuten Sie mit einem spitzen Modellierstab um den Tortenrand die Getreidehalme an.



h Fertigen Sie aus schwarzer, weißer und goldbrauner Masse die Leuchten und Scheinwerfer an.



Haifisch

Haifische haben einen schlechten Ruf, doch die meisten von ihnen sind ganz und gar nicht gefährlich und greifen nur höchst selten Menschen an. Dieser Tigerhai ist ein besonders friedfertiges Exemplar und ein schönes Geschenk für alle Liebhaber dieser anmutigen Geschöpfe.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit fünf Eiern, in einer 10 x 30 cm großen Form gebacken (siehe S. 11)

Tortenplatte, 40 x 30 cm

2 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Blau und Schwarz

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

50 g Pastillage

Tragant

Weißes Farbpulver

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

Tortenguss, klar

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

1,5 m blaues oder weißes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIAL

Schablonen für Haifisch (siehe S. 92–93)

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Kleines Messer/Schneiderad (Kunststoff)

Küchenpapier

Tranchiermesser

Spitzer Modellierstab

Wachspapier

Pinsel

STUFE EINS

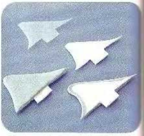
1 Die Tortenplatte überziehen Teilen Sie 1,3 kg Zuckermasse in mehrere Stücke auf und versehen Sie diese mit verschiedenen Blautönen, indem Sie blaue Farbpaste in unterschiedlichen Mengen unterkneten. Kneten Sie die Stücke grob untereinander und formen Sie daraus eine lange Wurst. Schneiden Sie die Wurst der Länge nach in zwei Hälften, so dass die blaue Marmorierung zum Vorscheln komm (siehe Abb. a) Legen Sie die beiden Hälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander und streichen Sie die Nahtstelle glatt. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte.

2 Die Massen einfärben Stellen Sie 25 g der übrigen weißen Zuckermasse beiseite und färben Sie den Rest hellgrau ein. Mischen Sie aus der schwarzen Farbpaste und einer kleinen Menge Blau ein Blaugrau an. Verkneten Sie 100 g der blaugrauen Masse mit 5 ml (1 TL) Tragant und stellen Sie somit eine Modelliermasse her.

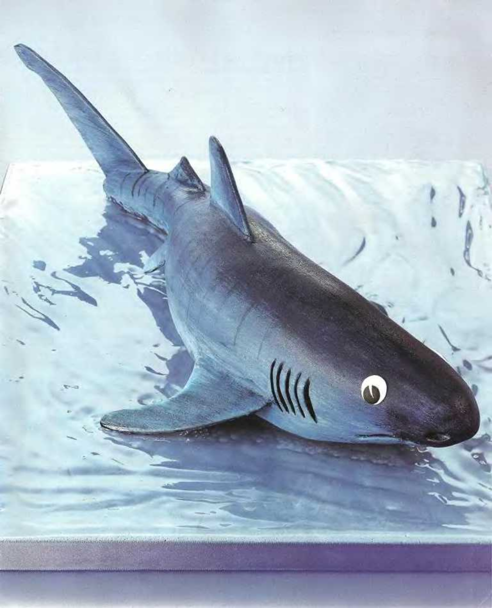
3 Die Flossen anfertigen Stellen Sie die Schablonen her. Rollen Sie die Pastillage aus und verwenden Sie dabei einen Hauch Pflanzenfett, damit die Masse nicht auf der Arbeitsfläche haften bleibt. Legen Sie eine Flossenschablone auf die ausgerollte Pastillage und schneiden Sie die Form mit einem Schneiderad sauber aus. Fertigen Sie auf diese Weise die übrigen Flossen und den Schwanz an (siehe Abb. b). Legen Sie Teile auf ein Stück Küchenpapier oder Schaumstoff und lassen Sie sie an einem warmen Ort trocknen (ein Trockenschrank wäre dazu ideal).



(a) Verkneten Sie die Zuckermasse in den verschiedenen Blautönen miteinander, schneiden Sie das Stück in zwei Hälften und rollen Sie es aus.



(b) Schneiden Sie die Flossen aus Pastillage zurecht, legen Sie ein Stück graue Modelliermasse darauf, schneiden Sie die Flossenform heraus



Zeit sparen

⏱ Verwenden Sie einen Fertigkuchen und verzichten Sie auf das Einfrieren.

⏱ Fertigen Sie die Flossen nur aus dicker Modelliermasse an, aber bedenken Sie, dass die Teile dadurch nicht so formstabil sind (vor allem bei Feuchtigkeit).



⏱ Falls Sie unter Zeitdruck stehen, können Sie den Haifisch, wie hier abgebildet, auch in einfachem Grau gestalten, indem Sie auf die Details (Stufe vier) verzichten und auch die Tortenplatte nur mit einem einfarbigen Überzug versehen.



Schnittmuster

STUFE ZWEI

4 **Die Torte einfrieren** Schneiden Sie den Kuchen glatt und entfernen Sie die Kruste von der Unterseite. Damit sich die Torte besser in Form schneiden lässt, sollten Sie sie möglichst über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen.

5 **Die Flossen überziehen** Kneten Sie die graue Modelliermasse weich und geben Sie bei Bedarf eine kleine Menge Pflanzenfett dazu. Rollen Sie die Masse aus. Legen Sie eine der getrockneten Pastillage-Flossen darauf und schneiden Sie die Flossenform aus, so dass Sie die Ränder um etwa 2 mm überragt (siehe Abb. (b), S. 30). Fertigen Sie auf diese Weise auch die andere Seite der Flosse an. Befestigen Sie die beiden grauen Stücke auf beiden Seiten der Pastillage-Flosse und pressen Sie die überstehenden Ränder zusammen, so dass die Nahtstelle dabei verschwindet. Wiederholen Sie den Vorgang mit den anderen Flossen und dem Schwanz und lassen Sie die Teile trocknen.

STUFE DREI

6 **Die Torte in Form schneiden** Legen Sie die Körper-Schablone oben auf die gefrorene Torte und schneiden Sie mit einem großen Messer an den Schablonenlinien entlang senkrecht durch die Torte (siehe Abb. (c)). Schneiden Sie das zusätzliche Schwanzstück aus einem der abgeschnittenen Tortenreste zurecht. Arbeiten Sie das Profil des Haifisches heraus (siehe Schnittmuster). Runden Sie alle Ecken und Kanten des Körpers ab, so dass eine typische Haiform entsteht (siehe Abb. (d)). Legen Sie den Haifisch anschließend auf ein Stück Wachspapier und befestigen Sie das Schwanzstück mit etwas Buttercreme am Körper.

7 **Den Haifisch überziehen** Bestreichen Sie die Torte dünn mit Buttercreme. Rollen Sie die graue Zuckermasse aus und überziehen Sie damit den Haifisch. Um die überschüssige Zuckermasse am Vorderteil zu entfernen, schneiden Sie die Masse am Maul des Haifischs zu einem Dreieck, wickeln die restliche Masse unter den Kopf und verstreichen die Nahtstelle. Ziehen Sie die Masse fest um den gesamten Körper nach unten und schneiden Sie die überschüssige Masse ab. Legen Sie mit einem spitzen Modellierstab die Kiemen, die Nasenöffnungen und das Maul an.

8 **Die Flossen und den Schwanz befestigen** Befestigen Sie die einzelnen Flossen sowie den Schwanz an den entsprechenden Stellen (siehe Schablone) und kaschieren Sie die Übergänge zum Körper, indem Sie die Stellen mit



(c) Befestigen Sie die Schablone mit Stecknadeln auf der Torte und schneiden Sie den Haifischkörper aus.



(d) Runden Sie mit einem scharfen Messer vorsichtig alle Ecken und Kanten ab.



(e) Tragen Sie das Streifenmuster mit verdünnter schwarzer Farbpaste und einem feinen Pinsel auf.

verdünnter grauer Zuckermasse (d. h. die Zuckermasse wird mit Wasser zu einer dicken Paste vermischt) bestreichen. Streichen Sie bei Bedarf alle unebenen Stellen in der Zuckermasse mit einem feuchten Pinsel glatt und lassen Sie alles gut trocknen.



STUFE VIER

9 **Aufmalen der Details** Lösen Sie etwas schwarze Farbpaste in klarem Alkohol auf und bringen Sie mit einem feinen Pinsel ein senkrechtes Streifenmuster auf den Haifischkörper auf (siehe Abb. e). Mischen Sie eine Reihe verschiedener Blautöne an, indem Sie die leicht verdünnte blaue Farbpaste mit weißem Farbpulver versehen (die Farben sollten eine dicke Konsistenz aufweisen). Tragen Sie die Blautöne mit schwungvollen Pinselstrichen von der Nase bis zum Schwanz auf. Beginnen Sie dabei mit den hellsten Tönen an der Unterseite des Körpers und gehen Sie zum Rücken hin zu immer dunkleren Tönen über (siehe Abb. f). Fügen Sie auf Wunsch ein paar zusätzliche schwarze Streifen hinzu und lassen Sie die Farbe anschließend trocknen.

STUFE FÜNF

10 **Details hinzufügen** Setzen Sie den Haifisch auf die überzogene Tortenplatte. Formen Sie aus der übrigen weißen Zuckermasse die Augen und die Zähne und befestigen Sie diese mit Zuckerleim am Kopf.

11 **Den Wassereffekt erzeugen** Streichen Sie mit einem großen Pinsel etwas Tortenguss auf die Tortenplatte, um dem Blau einen wässrigen Glanz zu verleihen und die Farbe zum Leuchten zu bringen. Gießen Sie den Guss am besten direkt vom Topf auf die Torte und rühren Sie mit dem Pinsel eventuelle Luftbläschen heraus, ehe Sie die Schicht gleichmäßig verteilen. Fahren Sie mit dem Pinsel zum Schluss durch die Gussschicht, um eine Wellenstruktur zu erzeugen (siehe Abb. g).

12 **Das Schleifenband anbringen** Befestigen Sie zum Schluss das Schleifenband um den Rand der Tortenplatte. Falls Sie kein farblich geeignetes Schleifenband finden, können Sie weißes Schleifenband passend zur Torte auch selbst einfärben. Dazu lösen Sie etwas Farbpaste in einer kleinen Schüssel auf und ziehen das Band durch die Farbe. Pressen Sie die überschüssige Flüssigkeit heraus und lassen Sie das Band trocknen (siehe Abb. h). Damit Sie sich nicht die Finger einfärben, empfiehlt sich die Verwendung von Gummihandschuhen.

> **TIPP**
>
> ✱ Aus dünnem transparentem Plastikmaterial (z. B. gründlich gereinigte Lebensmittelverpackungen) lassen sich wieder verwendbare Schablonen anfertigen. Dazu legen Sie das Plastikstück einfach auf die entsprechende Schablonenvorlage in diesem Buch (S. 91–93), zeichnen die Umrisse mit einem Stift nach und schneiden die Schablone mit einer Schere an den vorgezeichneten Linien aus.



f Tragen Sie die verschiedenen Blautöne mit einem mittelgroßen Pinsel auf den Haifisch auf.



g Verteilen Sie den Tortenguss auf der Tortenplatte und fahren Sie mit dem Pinsel darüber, so dass eine Wellenstruktur entsteht.



h Sie können das Schleifenband mit verdünnter blauer Farbpaste passend zur Tortenplatte einfärben.



Elli Erdbeere

Es gibt kaum jemanden, der keine Erdbeeren mag. Sie schwimmen zu besonderen Anlässen in einem Glas Champagner, werden in Wimbledon mit Sahne serviert oder wandern an einem heißen Sommertag direkt von der Pflanze in den Mund – lecker!

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit fünf Eiern, in einer herzförmigen Backform gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 28 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 750 g rot, 600 g grün, 75 g weiß

Lebensmittelfarben (pastös): Dunkelgrün, Goldgelb und Schwarz

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Puderzucker

Tragant

Zuckerleim

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

90 cm grünes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIAL

Großes Tranchiermesser

Kugelstab (optional)

Abstandsleisten (2,5 mm) – Grillspieße sind hier gut geeignet

Schneiderad oder Messer

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Teigglätter (optional)

Fettdichtes Papier (Wachspapier)

Runde Ausstechformen (optional): 2,5 cm und 3,5 cm

Großer Pinsel

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Rollen Sie die grüne Zuckermasse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Schneiden Sie die Ränder bündig ab. Legen Sie die Schnittreste beiseite und lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Modelliermassen herstellen** Verkneten Sie 100 g der grünen Schnittreste mit dunkelgrüner Farbpaste und 2,5 ml (½ TL) Tragant zu einer dunkelgrünen Modelliermasse. Färben Sie 25 g weiße Zuckermasse gelb ein. Verkneten Sie die übrige weiße Zuckermasse mit 1,25 ml (¼ TL) Tragant und färben Sie die Hälfte davon schwarz ein.

STUFE ZWEI

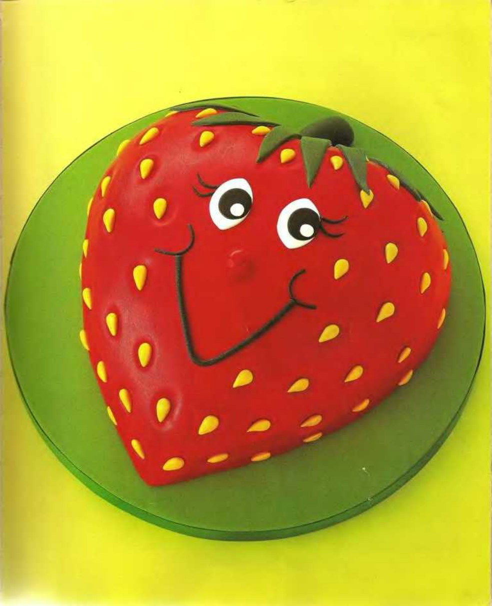
3 **Die Torte in Form schneiden** Schneiden Sie die Oberseite der Torte glatt und entfernen Sie die Kruste von der Unterseite. Schneiden Sie Torte mit einem scharfen Messer zur Spitze hin vorsichtig in Form (siehe Schnittmuster) und runden Sie die Torte anschließend von der Mitte aus zu den Unterkanten hin sanft ab (siehe Abb. a).



Schnittmuster



a Schneiden Sie die Kruste von der Tortenunterseite ab und runden Sie die Oberseite mit einem Messer ab.



Zeit sparen

- Die Torte kann unmittelbar nach dem Aufbringen des Überzugs dekoriert werden.
- Verzichten Sie auf die Gestaltung des Gesichts.
- Verzichten Sie auf das abschließende Auftragen des Pflanzenfetts.



Tragen Sie das weiße Pflanzenfett mit einem Pinsel auf die Tortenoberfläche auf.

4 **Die Torte überziehen** Setzen Sie die Torte auf die Tortenplatte und bestreicher Sie sie dünn mit Buttercreme. Rollen Sie die rote Zuckermasse aus und überzie hen Sie damit die Torte (siehe S. 12). Schneiden Sie die überschüssige Zucker masse ab. Drücken Sie mit dem Finger oder einem Kugelstab kleine Mulden für die Samen in den Überzug, aber sparen Sie dabei den Bereich für das Gesicht aus. Rollen Sie aus gelber Zuckermasse kleine Kügelchen und formen Sie diese zu Tropfen. Befes tigen Sie die Tropfenformen mit etwas Zuckerleim als Samen in den Vertiefungen (siehe Abb. b).

STUFE DREI

5 **Den Stiel und die Kelchblätter anfertigen** Rollen Sie die dunkelgrüne Modellie masse zwischen zwei 2,5 mm hohen Abstandsleisten aus und schneiden Sie mit einem kleinen Messer oder Schneiderad 10 cm lange Blätter aus (siehe Abb. c). Befestigen Sie diese Blätter als Kelchblätter auf der Erdbeere. Formen Sie aus der Masse einen 2 x 5 cm großen Zylinder und befestigen Sie ihn mit Zuckerleim als Stiel auf der Torte.

6 **Die Augen anfertigen** Übertragen Sie die Schablone auf fettdichtes Papier (Wachspapier). Stechen Sie die Augen mit Hilfe der Schablone oder eines 3,5 cm großen runden Ausstechers aus dünn ausgerollter weißer Modellier masse aus. Fertigen Sie die Pupillen mit Hilfe der Schablone oder eines 2,5 cm großen runden Ausstechers aus dünn ausgerollter schwarzer Modelliermasse an. Befestigen Sie die Augen und die Pupillen an den entsprechenden Stellen auf der Torte und strei chen Sie die Schnittkanten mit dem Finger glatt (siehe Abb. d). Formen Sie aus weiße Masse zwei kleine Kügelchen und drücken Sie diese als Lichtpunkte in die Pupillen.

7 **Die Nase und den Mund fertigen** Formen Sie aus roter Zuckermasse eine 1,5 cm große Kugel und befestigen Sie diese als Nase auf der Erdbeere. Für den Mund formen Sie aus schwarzer Modelliermasse eine lange Wurst – verwenden Sie dazu einen Teigglätter, damit die Wurst eine gleichmäßige Dicke erhält. Befestigen Sie die Wurst als lachenden Mund im Erdbeergesicht (siehe Schablone). Rollen Sie kleine Stücke aus schwarzer Zuckermasse zu dünnen Würstchen und kleben Sie diese als Wangen und Wimpern auf.

8 **Die Glanzschicht aufbringen (optional)** Tragen Sie mit einem großen Pinsel eine dünne Schicht Pflanzenfett (Backfett) auf die gesamte Tortenoberfläche auf. Das sorgt für schönen Glanz und leuchtende Farben.



(b) Drücken Sie kleine Mulden in den Überzug und setzen Sie die gelben Samen aus Zuckermasse hinein.



(c) Schneiden Sie die Kelchblätter aus dunkelgrüner Zuckermasse aus.



(d) Formen Sie die Einzelteile für das Gesicht und befestigen Sie sie mit Zuckerleim auf der Torte.



Ballettstern

Das Ballett besticht durch seine zarten Figuren, zauberhafte Tanzröckchen und seidenen Schleifen. Bei dieser Torte habe ich allerdings eine etwas ungewöhnlichere Interpretation gewählt, die auf einem moderneren Design mit schlichten Formen beruht. Die sternförmige Torte eignet sich auch als Grundlage für andere Dekormotive.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sieben Eiern, in einer runden Form (25,5 cm) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 41 cm

2,5 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Violett, Creme und Rubinrot

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Zuckerleim

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

1,2 m violettes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIAL

Schablonen für den Stern (siehe S. 93)

Tranchiermesser

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Strukturrolle (Kunststoff)/ spitzer Modellierstab

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 1,3 kg Zuckermasse kräftig tiefviolett ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Lassen Sie den Überzug gut trocknen.

2 **Die Modelliermassen herstellen** Färben Sie 1,1 kg Zuckermasse cremefarben ein. Färben Sie die übrigen 100 g der weißen Zuckermasse rosa ein und kneten Sie 2,5 ml (½ TL) Tragant unter.

STUFE ZWEI

3 **Die Torte einfrieren** Entfernen Sie die Kruste von der Unterseite der Torte, schneiden Sie die Oberseite glatt und stellen Sie die Torte möglichst über Nacht in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

4 **Die Torte in Form schneiden** Fertigen Sie eine Papierschablone an, legen Sie diese auf die Torte und schneiden Sie die Sternform zurecht. Formen Sie aus den abgeschnittenen Kuchenstücken für jeden einzelnen Zacken des Sterns eine Spitze und befestigen Sie diese mit Buttercreme. Runden Sie den Stern von der Mitte aus bis zu den Zackenspitzen ab (siehe Schnittmuster). Markieren Sie entlang der Längsachse jedes einzelnen Zackens eine Hilfslinie und runden Sie die Kanten von dieser Linie aus bis zum Unterrand ab (siehe Abb. a). Legen Sie den Stern auf die Tortenplatte.



Schnittmuster



a Schneiden Sie die Sterntorte von der Mitte aus bis zu den Zackenspitzen in eine gewölbte Form und runden Sie alle Kanten ab.



5 **Die Torte überziehen** Versehen Sie die Torte mit einer dünnen Schicht Buttercreme. Rollen Sie die cremefarbene Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Torte. Streichen Sie die Masse vorsichtig glatt, aber achten Sie darauf, dass sie zwischen den Zacken nicht zu stark gedreht wird. Schneiden Sie die überschüssige Masse sauber ab und legen Sie die Schnittreste beiseite. Lassen Sie den Überzug trocknen.

STUFE VIER

6 **Den Rock anfertigen** Markieren Sie die Position des Rockbundes mit einer Linie auf der Torte. Bestreichen Sie die Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett (Backfett) und rollen Sie darauf die rosafarbene Modelliermasse aus. Bringen Sie mit einer Strukturrolle ein Stoffmuster auf und schneiden Sie aus der Masse mehrere 6 cm breite Streifen zurecht (siehe Abb. b). Legen Sie die Streifen an einer Längskante in Falten, dünnen Sie das gefaltete Ende mit einem Rollholz aus und schneiden Sie es danach gerade ab. Tragen Sie entlang der Linie für den Rockbund Zuckerleim auf und legen Sie die einzelnen Rockteile nebeneinander auf, so dass die Übergänge durch die Rüschen verdeckt werden. Schneiden Sie sich aus der rosafarbenen Modelliermasse einen 6 mm breiten Streifen zurecht und befestigen Sie diesen als Bund auf dem Rock. Stützen Sie den Rock beim Trocknen mit kleinen Schaumstoffstückchen ab (siehe Abb. c).

7 **Die Ballettschuhe anfertigen** Stellen Sie eine Schuhschablone aus Papier oder Pappe her. Schneiden Sie mit Hilfe der Schablone zwei Schuhformen aus dünn ausgerollter rosafarbener Modelliermasse zurecht und befestigen Sie diese auf die Torte. Schneiden Sie aus der rosafarbenen Masse dünne Streifen aus (siehe Abb. d).

8 **Das Gesicht anlegen** Verkneten Sie eine kleine Menge rosafarbene Modelliermasse mit etwas rubinroter Farbpaste. Rollen Sie die Masse zu einer dünnen Wurst und kleben Sie diese als Mund auf die Torte (siehe Schablone). Hellen Sie ein wenig rosafarbene Modelliermasse durch die Zugabe von etwas cremefarbener Zuckermasse auf. Rollen Sie die hellrosa Masse aus, stechen Sie zwei 2,5 cm große Kreise aus und befestigen Sie diese als Wangen im Gesicht. Für die Augenlider färben Sie etwas rosafarbene Modelliermasse violett ein und rollen sie zu einer dünnen Wurst. Schneiden Sie sich mit Hilfe der Schablone daraus zwei Stück zurecht und kleben Sie diese auf die Torte. Abschließend werden die Wimpern geformt und aufgeklebt.

9 **Die letzten Handgriffe** Stechen Sie aus der ausgerollten cremefarbenen Zuckermasse mehrere Sterne aus und befestigen Sie diese auf der Tortenplatte. Umwickeln Sie den Rand der Tortenplatte mit dem Schleifenband, und fixieren Sie die Enden mit ungiftigem Klebstoff oder doppelseitigem Klebeband.

Zeit sparen

- Verwenden Sie bereits eingefärbte Masse.
- Gestalten Sie den Rock ganz schlicht und ohne Rüschen.
- Verzichten Sie auf die Dekoration aus kleinen Sternen.

TIPP

* Sollte die Zuckermasse beim Aufbringen des Überzugs einreißen, dann können Sie den Riss mit einem anderen Stück Zuckermasse abdecken und die Übergänge mit der Fingerkuppe sauber und glatt verstreichen.



Modellieren Sie die einzelnen Teile des Gesichts und befestigen Sie sie mit Zuckerleim auf der Torte.



b Rollen Sie die Masse mit einer Strukturrolle aus und legen Sie die Rüschen an.



c Damit der Rock in Form bleibt, sollten die Rüschen zum Trocknen oben und unten mit Schaumstoffstücken abgestützt werden.



d Schneiden Sie feine Streifen aus Modelliermasse zurecht und kleben Sie diese als Schuhbänder vorsichtig auf die Torte.



Rudi Raupe

Raupen werden oft als Schädlinge verteufelt, wenn Sie sich ihren Weg durch die schönsten Gartenpflanzen knabbern. Doch schon bald verwandeln sich diese vielfüßigen Kreaturen in fröhlich umherflatternde Schmetterlinge. Rudi Raupe besitzt seinen ganz eigenen Charme und ist einfach nicht von diesem Blatt wegzukriegen!

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sieben Eiern, in einer quadratischen Backform (20 cm) gebacken (siehe S. 11)

Ovale Tortenplatte, 40 x 35 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 1,85 kg weiß, 200 g schwarz

Puderzucker

Lebensmittelfarben (pastös): Grün, Gelb und Schwarz

Zuckerleim

Kohlblatt (für die Äderung)

Tragant

50 g Pastillage

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

140 cm grünes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Messer – groß und klein

Spitzer Modellierstab

Raupen-Schablonen (siehe S. 92–93)

Garnierpistole (optional)

Plastikstab

Wachspapier

Runde Ausstechformen: 10 cm, 1,5 cm und 1 cm

Großer Pinsel

Naturschwamm

STUFE EINS

1 Die Tortenplatte überziehen Rollen Sie etwas schwarze Zuckermasse dünn aus. Schneiden Sie sich daraus drei Stücke zurecht und befestigen Sie diese an verschiedenen Stellen auf der Tortenplatte. Färben Sie 1,2 kg der weißen Zuckermasse hellgrün ein und rollen Sie die Masse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte aus. Bestreichen Sie die Tortenplatte an den noch unbedeckten Stellen mit Zuckerleim oder Wasser und überziehen Sie die gesamte Platte mit der Zuckermasse. Schneiden Sie danach die grüne Masse an den Stellen, die zuvor mit der schwarzen Masse bedeckt wurden, heraus und verleihen Sie den Schnittkanten mit Hilfe eines spitzen Modellierstabs einen unregelmäßigen „angeknabberten" Rand. Stellen Sie die Schnittreste beiseite. Legen Sie danach ein trockenes Kohlblatt auf die grüne Masse und pressen Sie es mit der Unterseite darauf, so dass die Blattäderung als Abdruck in der weichen Masse zu sehen ist (siehe Abb. a). Wiederholen Sie den Vorgang und ordnen Sie die Äderung so an, dass der Eindruck eines großen Kohlblattes entsteht. Lassen Sie die Masse trocknen.

2 Die Massen herstellen Verkneten Sie die übrige schwarze Zuckermasse mit Tragant – 5 ml (1 TL) Tragant pro 225 g Zuckermasse. Verkneten Sie die hellgrünen Schnittreste mit der übrigen weißen Zuckermasse und verleihen Sie ihr einen etwas dunkleren Grünton als der des Kohlblattes.

3 Die Fühler anfertigen Zeichnen Sie die Fühler auf einem Blatt Papier vor. Färben Sie die Pastillage schwarz ein, kneten Sie etwas weißes Pflanzenfett unter und füllen Sie die Masse in eine Garnierpistole mit großem Lochaufsatz. Pressen Sie die Masse auf die vorgezeichneten Fühler (siehe Abb. b), schneiden Sie sie auf die richtige Länge und lassen Sie sie trocknen.



a Pressen Sie ein frisches Kohlblatt auf die grüne Zuckermasse, so dass die Äderung als Abdruck zu sehen ist.

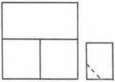


b Tragen Sie die beiden Fühler mit einer Garnierpistole auf die Papierschablone auf.



Zeit sparen

- Verwenden Sie einen Fertigkuchen.
- Setzen Sie den Kopf der Raupe an das Ende des Körpers anstatt oben auf.
- Verwenden Sie Lakritzstangen als Fühler.
- Verzichten Sie auf das Bemalen.



Schnittmuster

STUFE ZWEI

4 **Die Torte einfrieren** Schneiden Sie den Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Schneiden Sie den Kuchen in zwei Hälften und halbieren Sie eine der Hälften erneut (siehe Schnittmuster). Legen Sie die Stücken in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

5 **Die Torte in Form schneiden** Fertigen Sie eine Papierschablone für den Körper an. Bestreichen Sie das lange Tortenstück an einer kurzen Stirnseite mit Buttercreme und setzen Sie eines der kleineren Tortenstücke daran. Legen Sie die Schablone oben auf die Torte und schneiden Sie Umrisse senkrecht nach. Entfernen Sie danach die Schablone wieder, markieren Sie die Mittelachse auf der Torte und runden Sie alle Abschnitte des Raupenkörpers mit einem scharfen Messer ab. Entfernen Sie dabei immer nur kleine Stücke, bis die gewünschte Form erreicht ist. Schneiden Sie anschließend am oberen Teil des vorderen Endes ein kleines Stück auf 3 cm Höhe schräg ab (siehe Markierung auf der Schablone).

6 **Den Kopf anfertigen** Fertigen Sie aus einem Stück Pappe einen Kreis mit 10 cm Durchmesser an, legen Sie diesen oben auf das übrige kleine Kuchenquadrat und schneiden Sie die Kreisform senkrecht mit einem Messer heraus. Schneiden Sie von dem Stück eine Ecke ab (siehe Schnittmuster), so dass der Kopf gut am Körper anliegen kann. Markieren Sie die Gesichtsmitte und runden Sie danach alle Kanten ab, so dass das Gesicht eine runde Form erhält. Bestreichen Sie die abgeschrägte Stelle am Körper dünn mit Buttercreme, stecken Sie einen Plastikstab (11 cm lang) schräg hinein und setzen Sie oben den Kopf darauf (siehe Abb. (c)).

7 **7 Die Torte überziehen** Setzen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier und bringen Sie eine dünne Schicht Buttercreme auf. Rollen Sie die grüne Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die gesamte Raupe. Streichen Sie die Masse am Hals, zwischen den einzelnen Körperabschnitten und an den Unterkanten mit der Fingerkuppe glatt (siehe Abb. (d)), schneiden Sie die überschüssige Masse ab, aber achten Sie darauf, dass Sie dabei nicht zu viel davon entfernen. Legen Sie die Raupe zum Trocknen beiseite.



(c) Befestigen Sie den Kopf mit einem Plastikstab auf dem Körper.



(d) Streichen Sie die Zuckermasse mit den Fingerkuppen gleichmäßig glatt.



(b) Tragen Sie mit einem großen Pinsel verdünnte grüne Farbpaste auf das Kohlblatt auf, so dass die Äderung besser sichtbar wird.

STUFE VIER

8 **Tortenplatte und Torte bemalen** Verdünnen Sie etwas grüne Farbpaste mit ein wenig klaren Alkohol und tragen Sie die Farbe mit einem dicken Pinsel auf die Tortenplatte auf (siehe Abb. e). Dadurch kommt die Äderung besser zum Vorschein und das Blatt erhält mehr Leuchtkraft. Mischen Sie eine Reihe verschiedener Grüntöne von Lindgrün bis hin zu Blaugrün an. Tupfen Sie die Farben mit einem feuchten Naturschwamm auf die Raupe, so dass sie sich überlappen und teilweise miteinander verschmelzen (siehe Abb. f). Lassen Sie die Farben trocknen.



STUFE FÜNF

9 **Die Torte befestigen** Nachdem die Farbe getrocknet ist, können Sie die Raupe auf die Tortenplatte setzen und mit Zuckerleim auf dem Kohlblatt befestigen.

10 **Die Füße anfertigen** Formen Sie aus schwarzer Modelliermasse zehn Kügelchen (je 2,5 cm). Verleihen Sie den Kügelchen eine Kegelform, befestigen Sie sie als Füße an der Torte und streichen Sie sie mit den Fingern in Form. Fertigen Sie aus schwarzer Modelliermasse zehn kleine Kreise (1,5 cm) an und kleben Sie diese jeweils oberhalb der Füße auf den Körper (siehe Abb. g).

11 **Das Gesicht anfertigen** Stechen Sie die Augen mit einer runden Ausstechform jeweils aus der schwarzen und weißen Masse aus, befestigen Sie sie im Gesicht und streichen Sie die Kanten mit den Fingern glatt. Formen Sie die Nase und die Wangen aus den grünen Schnittresten und verwenden Sie für die Augenbrauen und den lächelnden Mund dünne Würstchen aus schwarzer Modelliermasse (siehe Abb. h).

12 **Die letzten Handgriffe** Stecken Sie die beiden Fühler oben in den Kopf hinein. Tragen Sie um die Basis der Fühler jeweils ein wenig schwarze Modelliermasse auf und verstreichen Sie sie zu flachen abgerundeten Knöpfen. Formen Sie aus der grünen Masse zwei 2 cm große Kugeln und befestigen Sie diese oben auf den Fühlern. Zum Schluss versehen Sie die noch unbemalten Stellen mit Farbe und befestigen das Schleifenband mit ungiftigem Klebstoff am Rand der Tortenplatte.



f Tragen Sie die verschiedenen Grüntöne mit einem Naturschwamm in einem lebhaften Muster auf.



g Formen Sie die Füße und die schwarzen Punkte aus schwarzer Modelliermasse und befestigen Sie sie am Körper.



h Das Gesicht der Raupe wird aus schwarzer, weißer und grüner Masse angefertigt.



Flinker Flitzer

Tut-tut! Hier kommt der flinke Flitzer! Bei dieser Torte geraten alle Jungen und Mädchen in Verzückung. Sie können das Auto nach Belieben mit verschiedenen Mustern in Rosa, Blau oder anderen Farbkombinationen gestalten und speziell auf das Geburtstagskind zuschneiden.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit zehn Eiern, in einer rechteckigen Backform (20 x 30 cm) gebacken (siehe S. 11)

Blattförmige Tortenplatte, 28 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 1,85 kg weiß, 100 g schwarz

Lebensmittelfarben (pastös): Violett, Rosa und Orange

Tragant

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Zuckerleim

Stift mit schwarzer Speisefarbe

90 cm rosafarbenes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Schablone für Auto (siehe S. 92)

Großes Tranchiermesser

Runde Ausstechformen: 5 cm, 4,25 cm

Wachspapier

Teigglätter

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Schneiderad/Messer

Blüten-Ausstecher

Garnierpistole für Zierkanten (optional)

STUFE EINS

1 Die Tortenplatte überziehen Färben Sie 600 g Zuckermasse violett ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Legen Sie die Schnittreste beiseite und lassen Sie den Überzug trocknen.

2 Die Massen einfärben Färben Sie 1 kg Zuckermasse blassrosa ein. Kneten Sie 2,5 ml (½ TL) Tragant unter die schwarze Zuckermasse und 6,25 ml (1½ TL) Tragant unter die übrige weiße Zuckermasse. Färben Sie 225 g der weißen Masse dunkelrosa, 25 g mittelrosa und 15 g orange ein. Verkneten Sie 100 g der violetten Schnittreste mit 2,5 ml (½ TL) Tragant.

STUFE ZWEI

3 Die Torte einfrieren Schneiden Sie den Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten von der Unterseite. Schneiden Sie den Kuchen vertikal in drei 20 x 10 cm große Stücke. Setzen Sie die Stücke mit Buttercreme übereinander und stellen Sie sie in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

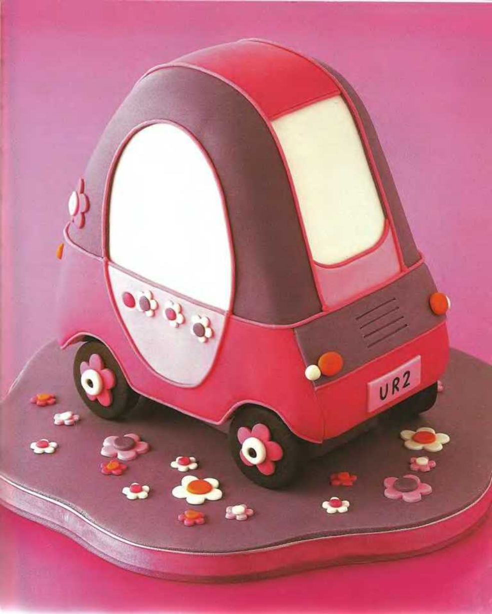
4 Die Torte in Form schneiden Befestigen Sie die Schablone auf einer Seite der gefrorenen Torte und schneiden Sie die Form zurecht (siehe Abb. a). Stechen Sie mit einer runden Ausstechform (5 cm) die Radwölbungen aus. Schneiden Sie die Basis der Torte an beiden Seiten auf 1,5 cm Tiefe ab (siehe Abb. b). Stellen Sie das Auto aufrecht hin und schneiden Sie den oberen Fahrzeugteil an den Seiten so zu-



a Schneiden Sie die Torte mit einem großen Tranchiermesser senkrecht auf die Schablonenform zurecht.



b Stechen Sie die Radausschnitte mit einer runden Ausstechform aus und schneiden Sie den unteren Tortenteil an den Seiten ab.


UR2

Zeit sparen

- Verwenden Sie einen Fertigkuchen.
- Versehen Sie das Auto nur mit einem einfarbigen Überzug.
- Vereinfachen Sie die Dekoration.
- Verzichten Sie auf die Zierränder.

recht, dass er nach oben zu etwas schmaler wird. Zum Schluss runden Sie alle Ecken und Kanten des Autos ab.

5 **Die Unterseite des Autos überziehen** Legen Sie das Auto mit einer Seite auf ein Stück Wachspapier und tragen Sie auf der Unterseite und an den Radausschnitten eine dünne Schicht Buttercreme auf. Überziehen Sie diese Fläche mit einem 6 cm breiten Streifen aus violetter Masse. Streichen Sie die Masse in die Radausschnitte und schneiden Sie sie an den Seitenrändern sauber ab. Hier brauchen Sie nicht so genau zu arbeiten, da die Masse später größtenteils verdeckt wird.

6 **Das Auto überziehen** Stellen Sie das Auto wieder aufrecht auf das Wachspapier. Bestreichen Sie die übrigen freien Stellen dünn mit Buttercreme und bringen Sie einen Überzug aus blassrosa Zuckermasse auf. Falten Sie die überschüssige Masse dabei an einer Ecke zusammen, schneiden Sie sie ab und streichen Sie die Nahtstelle glatt. Schneiden Sie die Masse an den Radausschnitten und der Unterseite des Autos sauber ab und glätten Sie die Schnittkanten mit dem Finger. Streichen Sie mit einem Teigglätter über die gesamte Oberfläche des Autos (siehe Abb. c) und glätten Sie dabei besonders die Fensterflächen.

7 **Die Räder anfertigen** Rollen Sie die schwarze Modelliermasse 1 cm dick aus und stechen Sie mit einem runden Ausstecher die vier Reifen aus. Dekorieren Sie die Räder wie in Abb. d, und lassen Sie die Masse trocknen.

STUFE VIER

8 **Den unteren Teil farbig überziehen** Stellen Sie die Torte auf die Tortenplatte und bestreichen Sie den Bereich oberhalb der Radausschnitte mit Zuckerleim. Rollen Sie einen Streifen aus dunkelrosa Modelliermasse zwischen zwei Abstandsleisten aus und schneiden Sie ihn auf 6 cm Breite zurecht (siehe Abb. e). Rollen Sie den Streifen zunächst zusammen und am Auto entlang wieder auf (siehe Abb. f). Schneiden Sie die Türöffnung mit Hilfe der Schablone heraus und setzen Sie an diese Stelle eine Tür aus mittelrosa Zuckermasse (siehe Abb. g und h). Schneiden Sie die Radwölbungen frei und markieren Sie die Ecken mit einem Messer.

9 **Den oberen Teil farbig überziehen** Rollen Sie die Hälfte der violetten Modelliermasse zwischen zwei Abstandsleisten aus und schneiden Sie sich daraus einen 6 cm breiten Streifen zurecht. Legen Sie den Streifen auf einer Seite des Autos so auf, dass er von der Front nach oben und bis nach hinten reicht. Schneiden Sie die Masse so ab, dass sie mit der dunkelrosa Masse im unteren Teil abschließt, und schneiden Sie



c Streichen Sie mit einem Teigglätter über die Oberfläche des Autos.



d Dekorieren Sie die Räder mit weißer und violetter Modelliermasse.



e Rollen Sie einen Streifen aus dunkelrosa Modelliermasse aus.



Abwandlung

Falls Sie das rosa-violette Auto für das entsprechende Geburtstagskind als unpassend empfinden, können Sie auch eine andere Farbkombination wählen. Bei diesem Beispiel wird das Dunkelrosa durch leuchtendes Blau ersetzt und das Violett durch Grün. Für das Dach wurde hier eine andere Farbe gewählt und anstelle der blattförmigen Tortenplatte eine schlichte runde Form verwendet.

Die dekorativen Details können nach Belieben gestaltet werden. Bei diesem Beispiel wurde die Tür mit derselben Farbe wie der untere Fahrzeugteil gestaltet – damit sich die Tür besser abhebt, brauchen Sie nur die Umrisse der Tür-Schablone in die Masse einzuritzen. Das rot-gelbe Flammenzeichen wurden aus ausgerollter Modelliermasse gefertigt und mit Zuckerleim befestigt. Die Reifenverzierung wurde ebenfalls vereinfacht.

das Fensterteil der Tür heraus. Wiederholen Sie danach den gesamten Vorgang auf der anderen Seite. Schneiden Sie aus der violetten Masse ein Rechteck für den Frontteil zurecht, kleben Sie es an die entsprechende Stelle und markieren Sie den Kühlergrill.

10 **Die Details ergänzen** Bringen Sie unterhalb der Windschutzscheibe am Frontteil des Autos ein Stück mittelrosa Masse auf und fertigen Sie zwei mittelrosa Nummernschilder an. Schneiden Sie aus der dunkelrosa Masse ein passendes Rechteck für das Dach aus und befestigen Sie es mit Zuckerleim. Fertigen Sie die Blüten aus dünn ausgerollter Modelliermasse an und dekorieren Sie damit das Auto und die Tortenplatte.

11 **Die Räder anbringen** Befestigen Sie die Räder mit Zuckerleim am Auto. Danach bestücken Sie die Garnierpistole mit einem kleinen Lochaufsatz, füllen etwas dunkelrosa Modelliermasse hinein und tragen damit an den Nahtstellen des Autos eine dünne Zierborte auf. Dazu muss die Masse nötigenfalls zuerst weich gemacht werden (siehe Tipp).

12 **Die letzen Handgriffe** Nehmen Sie einen Stift mit schwarzer Lebensmittelfarbe zur Hand und beschriften Sie damit die Nummernschilder. Umwickeln Sie die Tortenplatte mit Schleifenband.

TIPP

★ Für ein effektives Arbeiten mit der Garnierpistole muss die Zuckermasse weich genug sein. Falls die Garnierpistole knackt oder sich sehr schwer bedienen lässt, ist die Masse noch zu fest. In diesem Fall nehmen Sie die Masse wieder heraus und kneten ein wenig weißes Pflanzenfett und abgekochtes Wasser unter. Durch das Fett wird die Masse gleitfähiger und nicht so klebrig, und durch das Wasser wird sie weicher. Die Masse sollte am besten die Konsistenz von weichem Kitt oder Kaugummi besitzen.



f *Rollen Sie den Streifen aus dunkelrosa Modelliermasse am unteren Fahrzeugteil entlang auf.*



g *Legen Sie die Tür-Schablone auf und schneiden Sie die Türöffnung mit einem Schneiderad oder Messer aus der Masse heraus.*



h *Setzen Sie an der herausgeschnittenen Stelle eine Tür aus mittelrosa Modelliermasse ein.*



Willi Walross

Willi mag zwar recht plump und unbeholfen aussehen, aber er hat sich seiner arktischen Umgebung sehr gut angepasst. Im Winter und Frühling tummeln sich die Walrosse die meiste Zeit auf großen umhertreibenden Eisschollen – und Willi hat sich seine eigene gleich mitgebracht. Wie alle anderen Walrosse ist er sehr gesellig!

TORTE UND DEKOR

Quadratischer Rührkuchen (23 cm) mit 8 Eiern (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 28 cm

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

1,4 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Braun, Blau, Schwarz und Gelb

Zuckerleim

Klarer Alkohol (z. B. Gin oder Wodka)

Schneeflockenpulver

Tortenguss, klar

90 cm blaues Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Schablonen für das Walross (siehe S. 93)

Tranchiermesser, groß und klein

Rollholz

Teigglätter

Wachspapier

Spitzer Modellierstab

Kugelstab

Cocktailspieß (Zahnstocher)

Pinsel

STUFE EINS

1 Die Torte einfrieren Schneiden Sie den Kuchen glatt und entfernen Sie die Kruste. Schneiden Sie den Kuchen senkrecht in zwei Hälften und setzen Sie sie mit einer Schicht Buttercreme dazwischen wieder zusammen. Stellen Sie die Torte möglichst über Nacht in den Tiefkühlschrank.

STUFE ZWEI

2 Das Walross formen Fertigen Sie eine Papierschablone an. Nehmen Sie die Torte aus dem Tiefkühlschrank und befestigen Sie die Schablone an einer langen Seite der Torte. Schneiden Sie die Torte mit einem Tranchiermesser vorsichtig auf die Schablonenumrisse zurecht, so dass das Walross-Profil entsteht. Legen Sie die abgeschnittenen Stücke beiseite – aus diesen wird später die Eisscholle gefertigt. Danach schneiden Sie das Walross vertikal zu einer Tropfenform (die Spitze des Tropfens bildet den Schwanz). Markieren Sie auf der Oberseite eine Mittellinie und runden Sie von dieser Linie aus alle Ecken und Kanten sorgfältig ab, so dass die Körperform entsteht. Schrägen Sie den Vorderteil des Walrosses ab. Formen Sie anschließend den Kopf, indem Sie von der Mittellinie aus nach unten zu den Nasenöffnungen (siehe Schablone) schneiden. Schneiden Sie um den Kopf herum kleine Stücke ab, um so die Nackenpartie herauszuarbeiten, und runden Sie danach alle Schnittkanten ab (siehe Abb. a). Falls Ihnen beim Schneiden ein Fehler unterlaufen ist, können Sie die Walrossform mit zusätzlichen Stücken aus Zuckermasse (Fondant, gerollt) vor dem Aufbringen des Überzugs korrigieren.



a *Schneiden Sie um den Kopf herum kleine Stücke ab und arbeiten Sie so die Nackenpartie heraus.*



b *Verleihen Sie der Eisscholle mit der flachen Kante des Teigglätters scharfe Konturen.*



Zeit sparen

- Verwenden Sie einen Fertigkuchen.
- Überziehen Sie die gesamte Tortenplatte mit weißer Zuckermasse und verzichten Sie somit auf das Meer.
- Gestalten Sie das Walross in nur einer Farbe und verzichten Sie auf das nachträgliche Bemalen.

3 **Die Eisscholle formen** Nehmen Sie die Schnittreste des Kuchens zur Hand und schneiden Sie sie waagerecht auf 2 cm Dicke zurecht. Ordnen Sie die Stücke auf der Tortenplatte an, so dass sie eine ebene Fläche bilden, auf der das Walross liegen soll. Lassen Sie dabei einige Stellen am Rand unbedeckt.

4 **Die Eisscholle überziehen** Bestreichen Sie die Kuchenstücke dünn mit Buttercreme und bringen Sie darüber einen Überzug aus weißer Zuckermasse auf. Schneiden Sie die überschüssige Masse ab und pressen Sie sie mit einem Teigglätter fest an die Ränder der Scholle (siehe Abb. b, S. 48). Stellen Sie aus 50 g der Schnittreste und 1,25 ml (¼ TL) Tragant eine weiße Modelliermasse her.

5 **Das Meer anlegen** Färben Sie 200 g der übrigen weißen Zuckermasse blau ein. Bestreichen Sie die unbedeckten Stellen der Tortenplatte mit Zuckerleim. Rollen Sie die blaue Masse aus, schneiden Sie sie in Streifen und bedecken Sie damit die freien Stellen um den Eisblock herum (siehe Abb. c). Streichen Sie die Verbindungsstellen glatt und schneiden Sie die Masse am Rand der Tortenplatte bündig ab. Lassen Sie die Masse trocknen.

6 **Das Walross überziehen** Färben Sie die übrige Zuckermasse hellbraun ein. Legen Sie das Walross auf ein Stück Wachspapier und bestreichen Sie es mit Buttercreme. Rollen Sie die braune Zuckermasse aus und überziehen Sie damit das Walross. Streichen Sie den Überzug mit der Hand glatt und schneiden Sie die überschüssige Masse am unteren Rand sauber ab. Stellen Sie die Schnittreste beiseite. Legen Sie mit einem spitzen Modellierstab die Hautfalten und das Maul an (siehe Abb. d).

7 **Das Gesicht anlegen** Legen Sie die Nasenlöcher, die Augenhöhlen und die Öffnungen für die Eckzähne an, indem Sie einen Kugelstab an den entsprechenden Stellen in die weiche Masse drücken (siehe Abb. e). Stechen Sie danach mit einem Cocktailspieß (Zahnstocher) kleine Löcher für die Barthaare ein.

STUFE DREI

8 **Das Walross bemalen** Verdünnen Sie jeweils etwas braune, schwarze und gelbe Farbpaste mit ein wenig klarem Alkohol. Beginnen Sie zunächst mit einem Körperabschnitt und tragen Sie mit einem feinen Pinsel in den Hautfalten braune und schwarze Farbtöne auf (siehe Abb. f). Bemalen Sie den gesamten Abschnitt danach mit einem größeren Pinsel, indem Sie am unteren Rand des Körpers dunklere Farbtöne auftragen und zum Rücken hin immer hellere Töne verwenden. Bemalen Sie auf diese Weise das gesamte Walross und lassen Sie die Farbe trocknen.



c Legen Sie die Streifen aus blauer Zuckermasse als Meeresfläche um die Ränder der Eisscholle.



d Legen Sie die Hautfalten an, indem Sie den spitzen Modellierstab mit Druck durch die Masse ziehen.



e Drücken Sie die Augenhöhlen mit einem Kugelstab in die Masse.

STUFE VIER



9 **Die Torte befestigen** Nachdem die Farbe getrocknet ist, legen Sie das Walross vorsichtig auf die Eisscholle und befestigen es mit Zuckerleim.

10 **Die Hinterflossen anfertigen** Formen Sie aus der hellbraunen Zuckermasse zwei 2 cm breite Würste. Drücken Sie die Würste flach und dünnen Sie sie an einem Ende aus. Befestigen Sie die Teile mit dem ausgedünnten Ende als hintere Flossen am Walrosskörper. Schneiden Sie das andere Ende jeweils bündig zur Unterseite des Körpers ab, so dass es aussieht, als liege das Tier auf seinen Hinterflossen.

11 **Die Vorderflossen anfertigen** Stellen Sie eine Schablone für die Vorderflossen her und rollen Sie die übrige hellbraune Zuckermasse 3 mm dick aus. Schneiden Sie aus der Masse zwei Flossen aus und versehen Sie diese mit ein paar Einschnitten für die „Finger" (siehe Abb. g). Kneifen Sie die Spitzen der einzelnen Finger zusammen und glätten Sie die Schnittkanten. Legen Sie die Flossen neben den Walrosskörper auf die Eisscholle. Formen Sie danach aus der hellbraunen Masse zwei 2,5 cm große Kugeln. Drücken Sie die Kugeln flach und befestigen Sie sie jeweils oben auf den Vorderflossen. Legen Sie die Hautfalten wie zuvor an. Schieben Sie etwas Wachspapier unter die Flossen, damit beim Bemalen keine Farbe auf die Eisscholle gelangt. Tragen Sie die Farbe auf und entfernen Sie danach das Wachspapier.

12 **Die Eckzähne anfertigen** Rollen Sie aus der weißen Modelliermasse eine Wurst, deren Durchmesser den zuvor angelegten Öffnungen für die Eckzähne entspricht. Formen Sie die Wurst an einem Ende zu einer Spitze und schneiden Sie sie auf 4 cm Länge zurecht. Rollen Sie das andere Ende so schmal, dass es gut in die Öffnung passt. Geben Sie etwas Zuckerleim in die Öffnung und stecken Sie den Eckzahn hinein. Fertigen Sie auf diese Weise auch den anderen Eckzahn an.

13 **Die Augen anfertigen** Formen Sie aus weißer Modelliermasse zwei kleine Kugeln und befestigen Sie diese in den Augenhöhlen. Fertigen Sie aus schwarz eingefärbter Modelliermasse die Pupillen an und setzen Sie jeweils einen weißen Lichtpunkt hinein.

14 **Die letzten Handgriffe** Bestäuben Sie die Eisscholle mit Schneeflockenpulver, um die Oberfläche zum Glitzern zu bringen. Bestreichen Sie die Meeresfläche mit Tortenguss (siehe Abb. h) und befestigen Sie zum Schluss das Schleifenband mit ungiftigem Klebstoff um den Rand der Tortenplatte.



f Bemalen Sie den Walrosskörper mit verschiedenen Brauntönen, Gelbtönen und Schwarz.



g Fertigen Sie die Hinter- und Vorderflossen aus hellbrauner Zuckermasse an und bemalen Sie sie wie zuvor.



h Tragen Sie den Tortenguss mit einem Pinsel auf und erzeugen Sie eine glänzende wellige Meeresoberfläche.



Perlentasche

Handtaschen sind immer in Mode, und dieses Exemplar mit seiner edlen Perlenverzierung verleiht der Trägerin einen wunderbaren Hauch Glamour. Bei dieser Torte sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie können die Farbe und das Dekor einfach dem jeweiligen Anlass bzw. der Empfängerin anpassen.

TORTE UND DEKOR

- Quadratischer Rührkuchen (20 cm) mit 6 Eiern (siehe S. 11)
- Runde Tortenplatte, 28 cm
- 1,3 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)
- Lebensmittelfarben (pastös): Blau und Grün (für Türkis) sowie Gelb und Braun (für Gold)
- Zuckerleim
- Zuckerperlen, gold- und türkisfarben
- Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)
- Weißes Pflanzenfett (Backfett)
- Helles Goldpulver
- 90 cm lange Schleifenbänder und Zierborten.

GERÄTE UND MATERIALIEN

- Dreieck
- Tranchiermesser
- Wachspapier
- Teigglätter
- Trinkhalme in zwei verschiedenen Durchmessern
- Cocktailspieß (Zahnstocher)
- Kugelstab
- Lineal
- Runde Ausstechformen: 2,5 cm und 3,5 cm
- Garnierpistole für die Zierborte (optional)
- Pinsel

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Versehen Sie 500 g Zuckermasse mit einem Türkiston, der dem der Zuckerperlen entspricht. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Schneiden Sie die Masse am Rand bündig ab und lassen Sie den Überzug trocknen.

STUFE ZWEI

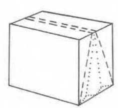
2 **Die Torte vorbereiten** Schneiden Sie den Rührkuchen glatt und entfernen Sie die Kruste. Schneiden Sie den Kuchen senkrecht in zwei Hälften. Bestreichen Sie die Oberseite der einen Hälfte dünn mit Buttercreme und setzen Sie die andere Hälfte darauf. Stellen Sie die Torte möglichst über Nacht in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

3 **Die Torte in Form schneiden** Schneiden Sie die gefrorene Torte auf 17 cm Länge zurecht. Zeichnen Sie an den beiden schmalen Seiten und auf der Oberseite eine Mittellinie und überprüfen Sie mit einem Dreieck, ob die Seitenkanten senkrecht verlaufen. Markieren Sie auf der Oberseite zwei weitere Linien die jeweils mit 1 cm Abstand links und rechts neben der Mittellinie verlaufen. Schneiden Sie mit einem großen Tranchiermesser die Grundform der Tasche zurecht, indem Sie das Messer von diesen beiden Linien aus diagonal zur jeweiligen unteren Außenkante führen (siehe Schnittmuster). Schneiden Sie danach mit einem kleineren Messer an beiden Enden jeweils zwei keilförmige Stücke heraus (siehe Abb. ⓐ). Setzen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier.



ⓐ Schneiden Sie von der oberen Linie aus diagonal zur unteren Außenkante der Torte.



Schnittmuster



Zeit sparen

- Verwenden Sie bereits eingefärbte Zuckermasse anstatt selbst welche zu färben.
- Verwenden Sie einen Fertigkuchen.
- Verzichten Sie auf das Aufbringen der Zierborten oder wählen Sie eine schlichtere Gestaltung (Schritt 8).



- Verzichten Sie auf das Bestäuben mit Goldpulver.
- Verzichten Sie auf das Aufbringen der Perlen (Schritt 11).

4 Die Torte überziehen Färben Sie die weiße Zuckermasse passend zum Goldpulver goldgelb ein. Bringen Sie an einem Ende der Torte eine dünne Schicht Buttercreme auf. Rollen Sie etwas von der goldgelben Zuckermasse aus und schneiden Sie die Masse an einem Ende gerade ab (siehe Abb. b). Legen Sie die Masse mit der geraden Kante nach unten auf das mit Buttercreme bestrichene Tortenende, passen Sie sie in die Vertiefungen ein und schneiden Sie die Reste oben und an den Seiten bündig ab (siehe Abb. c). Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite. Bestreichen Sie danach die Vorderseite der Tasche mit Buttercreme, rollen Sie die goldgelbe Masse aus und schneiden Sie sie an einer Kante gerade ab. Überziehen Sie die Vorderseite mit der Masse, streichen Sie sie glatt und säubern Sie die Kanten.

5 Das Randmuster aufbringen Nehmen Sie einen großen Trinkhalm zur Hand und schrägen Sie ein Ende mit der Schere ab, so dass eine ovale Öffnung entsteht. Pressen Sie diese Öffnung am oberen Rand der Vorderseite in die weiche Zuckermasse, so dass sich eine Reihe aus ovalen Abdrücken ergibt – üben Sie den Vorgang jedoch zunächst auf einem Schnittrest (siehe Abb. d). Bringen Sie unterhalb dieser Reihe eine weitere Reihe aus aufrechten ovalen Abdrücken auf. Pressen Sie mit einem kleineren Trinkhalm in die Mitte dieser Ovale kleine Kreise auf (siehe großes Bild) und stechen Sie mit einem Cocktailspieß (Zahnstocher) in die Kreismitte. Legen Sie mit einem kleinen Kugelstab darunter eine Reihe aus kleinen runden Vertiefungen an und bringen Sie danach mit der Kante eines Lineals mehrere Linien auf.

6 Das Hauptmuster aufbringen Nehmen Sie eine runde Ausstechform zur Hand und pressen Sie sie wahllos schräg in die Masse. Bringen Sie danach mit einer kleineren runden Ausstechform weitere Bögen auf. Legen Sie mit der ovalen Öffnung des großen Trinkhalms um die Bögen herum mehrere S-förmige Muster an. Bringen Sie danach mit der runden Öffnung des kleinere Trinkhalms mehrere C-förmige Muster auf und stechen Sie mit einem Cocktailspieß (Zahnstocher) in die Mitte der kleinen Kreise hinein. Zum Schluss legen Sie mit einem kleinen Kugelstab wahllos kleine Mulden an. Wenn Sie mit dem Muster zufrieden sind, können Sie die Rückseite der Tasche mit Zuckermasse überziehen und das gleiche Muster aufbringen.

7 Die Oberkante gestalten Bestreichen Sie die Oberkante der Tasche dünn mit Buttercreme. Rollen Sie die übrige goldgelbe Zuckermasse aus und schneiden Sie daraus einen 3 cm breiten Streifen. Schneiden Sie den Streifen auf die Länge der Tasche zurecht und überziehen Sie damit die Oberkante. Runden Sie die Schnittkanten mit den Fingern ab und pressen Sie in die Mitte des Streifens eine gerade Kante, die die Öffnung darstellen soll.



b Rollen Sie die Masse aus und legen Sie die gerade Kante an der Unterkante der Torte an.



c Überziehen Sie die beiden schmalen Enden der Tasche mit der Zuckermasse und schneiden Sie die Masse an den Enden bündig ab.



d Üben Sie das Aufbringen des Musters mit Trinkhalmen, einem Cocktailspieß, einem Kugelstab und runden Ausstechformen.



8 Die Zierkanten aufbringen (optional) Kneten Sie einige der goldgelben Schnittreste mit etwas weißem Pflanzenfett und einem bis zwei Tropfen abgekochtem Wasser zu einer weichen Masse. Bestücken Sie die Garnierpistole mit einer halbmondförmigen Aufsatzscheibe und füllen Sie die Masse hinein. Drücken Sie die Masse heraus und bedecken Sie damit eine Seitenkante der Tasche. Wiederholen Sie den Vorgang mit den anderen Seitenkanten. Bestücken Sie die Garnierpistole mit einem kleinen Lochaufsatz und befestigen Sie die herausgedrückten dünnen Schnüre neben den zuvor aufgebrachten Zierkanten auf der Vorder- und Rückseite der Tasche. Verwenden Sie danach einen Aufsatz mit mittelgroßer Lochöffnung und tragen Sie die herausgedrückte Schnur auf der Oberkante der Tasche auf.

9 Den Henkel anfertigen Bestücken Sie die Garnierpistole mit einem kleinen Lochaufsatz und drücken Sie eine 30 cm lange Schnur aus goldgelber Zuckermasse heraus (siehe Abb. e). Drehen Sie die Schnur ein und befestigen Sie sie als Henkel an der Tasche. Formen Sie eine 2 cm große Kugel und befestigen Sie diese als Verschluss oben auf der Oberkante. Lassen Sie die Masse trocknen.

STUFE VIER

10 Mit Goldpulver bestäuben Tragen Sie mit einem großen Pinsel auf allen Oberflächen der Tasche eine dünne Schicht weißes Pflanzenfett auf, damit das Goldpulver besser haften kann. Tauchen Sie einen weichen Pinsel vorsichtig in das Goldpulver ein und bestreichen Sie damit alle Oberflächen (siehe Abb. f), so dass die gesamte Tasche einen Goldschimmer erhält.

11 Die Perlen befestigen Vermischen Sie ein paar Schnittreste aus goldgelber Zuckermasse mit ein wenig abgekochtem Wasser und stellen Sie somit einen dicken Leim her. Tupfen Sie mit einem Pinsel ein wenig Leim in die eingedrückten Mulden des Ziermusters und setzen Sie Zuckerperlen hinein (siehe Abb. g).
Achtung: Da die dragierten Perlen bereits bei geringer Luftfeuchte ihren Glanz verlieren und matt werden, sollten Sie die fertig dekorierte Torte an einem trockenen Ort lagern.

12 Die letzten Handgriffe Setzen Sie die fertig dekorierte Tasche vorsichtig auf die Tortenplatte und umwickeln Sie den Rand der Tortenplatte mit den gewünschten Zierbändern.



e Verwenden Sie für die Herstellung des Henkels eine Garnierpistole mit einem mittelgroßen Lochaufsatz.



f Tragen Sie das helle Goldpulver mit einem Pinsel auf die Zuckermasse auf.



g Befestigen Sie die Perlen mit dickem Zuckerleim in den Mulden.



Hüpfmarie

Beim ersten Versuch, das Springseil richtig um den Körper zu schwingen und dabei gleichzeitig darüber zu hüpfen, hat sich wohl jeder schon einmal hilflos darin verheddert. Aber das gehört ja zum Spaß dazu. Seilspringen hält fit, und wenn man die Technik erst einmal richtig beherrscht, dann ist es ganz einfach!

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sechs Eiern, in einer 23 x 13 cm großen Kastenform und in einer kleinen runden Form (8 cm) gebacken (siehe S. 11)

Ovale Tortenplatte, 40 x 35 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 2 kg weiß und 50 g schwarz

Lebensmittelfarben (pastös): Lindgrün, Rubinrot/Rosa (für Pink), Braun, Orange, Violett und Gelb

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

140 cm pinkfarbenes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Tranchiermesser

Wachspapier

Teigroller

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Garnierpistole

Cutter/Skalpell

Pinsel

2 mm dicke Abstandsleisten (dicke Pappe eignet sich ebenfalls)

Zickzack-Schneider

Blüten-Ausstecher

Kleine runde Ausstecher

STUFE EINS

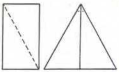
1 **Die Masse einfärben** Färben Sie 1,2 kg weiße Zuckermasse grün ein. Rollen Sie die grüne Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Färben Sie 525 g Zuckermasse blassrosa ein und verleihen Sie 200 g Zuckermasse mit etwas Braun, Orange und einem Hauch Rubinrot eine fleischfarbene Tönung.

STUFE ZWEI

2 **Die Tortenstücke vorbereiten** Schneiden Sie den rechteckigen Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Schneiden Sie den Kuchen diagonal in zwei Hälften (siehe Schnittmuster). Drehen Sie eine Hälfte um und befestigen Sie sie mit einer Schicht Buttercreme an der anderen Hälfte, so dass ein Dreieck entsteht. Schneiden Sie von der Spitze des Dreiecks 2,5 cm ab, um dort später den Kopf aufzusetzen. Schneiden Sie den kleinen Kuchen auf 4 cm Höhe zurecht und entfernen Sie die Krusten. Stellen Sie die beiden Stücke möglichst über Nacht in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

3 **Die Torte in Form schneiden** Markieren Sie auf der unteren Stirnseite der dreieckigen Torte einen Bogen (für den Kleidersaum) und schneiden Sie die Torte von der Mitte bis zu den Unterkanten auf diese Bogenform zurecht. Verringern Sie die Höhe der Torte zum Halsende hin allmählich auf 2 cm, so dass die Torte die fließende Form eines glockenförmigen Kleides erhält. Schneiden Sie die Oberseite des kleinen Tortenstücks zu einem runden Gesicht zurecht.



Schnittmuster



Bestreichen Sie die Oberseite des größeren Tortenstücks (Kleid) dünn mit Buttercreme (aber nicht die Seite senkrecht zum Kleidersaum).



Zeit sparen

⊕ Überziehen Sie die Tortenplatte nicht mit Zuckermasse, sondern mit farbigem Papier und legen Sie ein passendes Stück Wachspapier (fettdichtes Papier) zum Schutz unter die Torte.

⊕ Die meisten Dekorelemente lassen sich mit einer Garnierpistole besonders schnell und einfach herstellen, aber können auch problemlos per Hand modelliert werden.



⊕ Sparen Sie Zeit, indem Sie das Muster des Kleides vereinfachen. Bei diesem Beispiel wurde das Kleid einfarbig gestaltet und nur mit einer schlichten Zickzack-Borte am Halsausschnitt und Saum sowie mit einer Blume in der Mitte verziert.

4 **Die Torte überziehen** Legen Sie die beiden Tortenstücke auf Wachspapier. Bestreichen Sie die Oberseite des Kleides dünn mit Buttercreme (siehe Abb. a). Rollen Sie die blassrosa Masse aus und legen Sie sie mit Hilfe eines Teigrollers auf die Torte (siehe Abb. b). Stutzen Sie die überstehende Masse an den Unterkanten und am Halsausschnitt und schneiden Sie sie am Kleidersaum bündig ab (siehe Abb. c). Färben Sie 225 g der blassrosa Schnittreste pink ein. Bestreichen Sie die Stirnseite senkrecht zum Kleidersaum mit Buttercreme. Rollen Sie die pinkfarbene Masse aus und schneiden Sie eine Kante gerade. Bedecken Sie die Stirnseite mit der Masse, so dass die gerade Kante auf der Tortenplatte anliegt. Streichen Sie die Masse glatt und schneiden Sie sie bündig zum Kleidersaum ab. Bestreichen Sie das Kopfstück dünn mit Buttercreme, rollen Sie die fleischfarbene Zuckermasse aus und überziehen Sie damit den Kopf. Schneiden Sie die überstehende Masse sauber ab und polieren Sie den Überzug mit der Hand. Lassen Sie die Massen trocknen.

5 **Die Modelliermassen herstellen** Färben Sie 50 g der Schnittreste aus Zuckermasse mittelrosa und weitere 50 g violett ein. Verkneten Sie die beiden Massen jeweils mit 1,25 ml (¼ TL) Tragant. Verkneten Sie danach auch 50 g der pinkfarbenen, der weißen und der schwarzen Zuckermasse jeweils mit 1,25 ml (¼ TL) Tragant. Färben Sie die übrigen 25 g der weißen Zuckermasse gelb ein und kneten Sie eine Prise Tragant unter. Warten Sie, bis der Tragant seine Wirkung entfaltet.

STUFE VIER

6 **Das Gesicht gestalten** Befestigen Sie die beiden Tortenstücke auf der überzogenen Tortenplatte. Verkneten Sie etwas von der mittelrosa Modelliermasse mit ein wenig Pflanzenfett und einem bis zwei Tropfen abgekochtem Wasser, bis sie weich und formbar ist (etwa wie Kaugummi). Rollen Sie die Masse zu einer dicken Wurst und füllen Sie diese in eine Garnierpistole mit kleinem Lochaufsatz. Pressen Sie die Masse schnurförmig auf die Arbeitsplatte. Lassen Sie die Schnur ein paar Minuten lang lufttrocknen und schneiden Sie sich daraus zwei 1 cm lange Stücke sowie ein 4 cm langes Stück zurecht. Befestigen Sie das längere Schnurstück mit etwas Zuckerleim als lachenden Mund und die beiden kürzeren Stücken jeweils als Wangenrundungen auf dem Gesicht. Formen Sie aus der violetten Modelliermasse eine kleine Kugel und kleben Sie diese als Nase auf. Kneten Sie die schwarze Modelliermasse, wie oben beschrieben, weich und füllen Sie sie in die Garnierpistole. Pressen Sie die Masse als Schnur auf die Arbeitsplatte und lassen Sie sie ein paar Minuten lang antrocknen. Schneiden Sie sich aus der Schnur zwei 1 cm lange Stücke zurecht und kleben Sie sie als lachende Augen auf das Gesicht.



b Legen Sie die ausgerollte Zuckermasse vorsichtig über das große Tortenstück.



c Schneiden Sie die blassrosa Masse am unteren Rand bündig ab und bewahren Sie die Schnittreste auf.



d Rollen Sie die einzelnen Haarsträhnen mit den Finger am unteren Ende etwas ein.



7 **Die Haare anfertigen** Bestücken Sie die Garnierpistole mit einem mittelgroßen Lochaufsatz und pressen Sie acht Schnuren aus schwarzer Modelliermasse auf die Arbeitsplatte. Schneiden Sie die einzelnen fliegenden Haarsträhnen schräg auf die entsprechende Länge zurecht, ordnen Sie sie wie gewünscht auf der Tortenplatte an und befestigen Sie sie mit Zuckerleim. Pressen Sie etwa 16 Schnüre mit je 6 cm Länge auf Ihre Arbeitsplatte und biegen Sie die Schnüre an einem Ende etwas zur Seite (siehe Abb. d). Streichen Sie etwas Zuckerleim auf die Stirnfläche und ordnen Sie die Schnüre als Ponysträhnen an.

8 **Die Schleifen anfertigen** Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett, rollen Sie darauf etwas pinkfarbene Modelliermasse aus und schneiden Sie sich daraus zwei 12 x 1,5 cm und zwei 2 x 1 cm große Streifen zurecht. Tragen Sie in der Mitte der beiden langen Streifen etwas Zuckerleim auf und legen Sie die beiden Enden jeweils schlaufenförmig zur Mitte (siehe Abb. e). Drücken Sie die Schleifen in der Mitte etwas zusammen und wickeln Sie die kleineren Streifen jeweils um die Mitte. Befestigen Sie die Schleifen auf der Torte (siehe Abb. f).

9 **Das Kleid verzieren** Rollen Sie etwas mittelrosa Modelliermasse zwischen den Abstandsleisten aus. Pressen Sie einen langen Zickzack-Schneider in die Masse und entfernen Sie ihn wieder. Schneiden Sie sich daraus 1 cm breite Zickzack-Streifen zurecht (siehe Abb. g). Befestigen Sie die Streifen mit Zuckerleim am Halsausschnitt und am Kleidersaum. Verzieren Sie das Kleid mit weiteren Streifen, Kreisen und einfachen Blüten aus Modelliermasse. Gestalten Sie das Muster so aufwendig oder schlicht wie Sie mögen.

10 **Die letzten Handgriffe** Bestücken Sie die Garnierpistole mit einem großen Lochaufsatz und füllen Sie etwas weich geknetete schwarze Modelliermasse hinein. Pressen Sie die Masse in dicken Schnüren auf die Arbeitsplatte, schneiden Sie daraus die Arme und Beine zurecht und biegen Sie diese in Form. Formen Sie kleine Kugeln aus pinkfarbener Modelliermasse, drücken Sie sie platt und befestigen Sie diese als Hände und Schuhe auf der Tortenplatte. Danach bestücken Sie die Garnierpistole mit einem mittelgroßen Lochaufsatz, füllen etwas weich geknetete weiße Modelliermasse hinein und tragen damit das Springseil direkt auf die Tortenplatte auf. Schneiden Sie das Seil um den Schuh herum ab und ordnen Sie es in einem sauberen Bogen an. Schrägen Sie die Seilenden ab, so dass sie an den beiden Händen befestigt werden können. Zum Schluss umwickeln Sie den Rand der Tortenplatte mit Schleifenband.



e Rollen Sie Streifen aus pinkfarbener Modelliermasse aus und legen Sie die Enden schlaufenförmig zur Mitte.



f Bringen Sie die Schleifen in die gewünschte Form und befestigen Sie sie schräg am Kopf.



g Fertigen Sie die Zierstreifen für das Kleid mit einem Zickzack-Schneider aus der Modelliermasse an.



Emsige Biene

Bei den ersten Anzeichen warmen Wetters schwirren die Bienen im Garten umher und helfen bei der Bestäubung der Blüten. Zu Sommerbeginn sammeln sie dann eifrig Nektar, um daraus leckeren Honig zu produzieren. Diese emsige kleine Biene hat da eine herrliche Blüte gefunden und trägt ganz bestimmt keinen Stachel.

TORTE UND DEKOR

Kugelförmiger Rührkuchen (15 cm) mit sechs Eiern (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 38 cm

2,2 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarbe (pastös): Orange, Gelb, Braun, Olivgrün und Schwarz

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

350 g Pastillage

Gelatinepulver

Puderzucker

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Zuckerleim

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

1,2 m orangefarbenes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Papprollen vom Toilettenpapier

Wachspapier

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

2 mm dicke Abstandsleisten aus Pappe

Schablonen (siehe S. 94)

Flexibler Kunststoff zum Herstellen der Schablonen (z. B. Deckel eines Margarinebechers)

Schneiderad oder Messer

Garnierpistole oder Knoblauchpresse

Spritztülle

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 1,2 kg Zuckermasse kräftig orange ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Bewahren Sie die Schnittreste auf. Lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Blütenblätter anfertigen** Umwickeln Sie die Papprollen vom Toilettenpapier mit Wachspapier. Fertigen Sie aus einem Stück Kunststoff eine Blütenblattschablone an. Bestreichen Sie die Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett und rollen Sie darauf etwas Pastillage zwischen zwei Abstandsleisten aus. Legen Sie die Schablone auf die Masse und schneiden Sie die Konturen nach. Lassen Sie das ausgeschnittene Blütenblatt einen Moment ruhen und legen Sie es danach mit der Oberseite nach unten auf die Papprolle zum Trocknen (siehe Abb. a). Stellen Sie auf diese Weise 16 Blütenblätter her sowie ein paar Stück zusätzlich, falls einige davon zerbrechen. Lassen Sie die Masse trocknen.

3 **Die Fühler anfertigen** Färben Sie ein wenig Pastillage schwarz ein und rollen Sie aus der Masse zwei dünne Würste mit 5 cm Länge. Formen Sie jede Wurst zu einem leichten Bogen und lassen Sie sie trocknen.

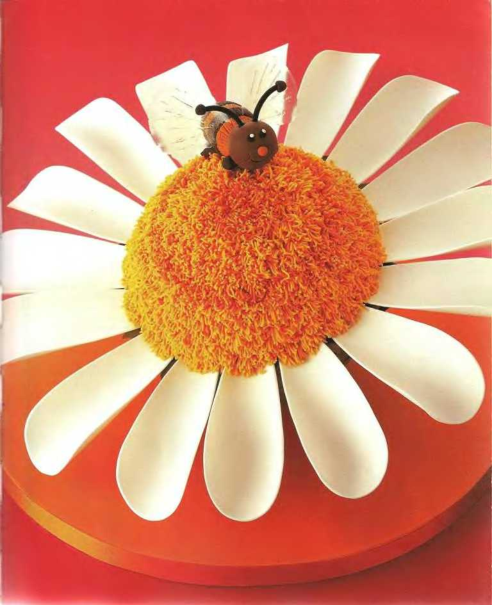
4 **Die Flügel anfertigen** Fertigen Sie die Flügel-Schablonen an und legen Sie sie unter ein Stück Wachspapier. Weichen Sie 5 ml (1 TL) Gelatinepulver mit 2,5 ml (½ TL) Puderzucker in 15 ml (3 TL) Wasser ein und lösen Sie die Mischung über einem Topf mit siedendem Wasser auf. Geben Sie auf jede Schablone 5 ml (1 TL) der Flüssigkeit (siehe Abb. b). Sobald sich die Gelatine-Mischung verfestigt, ritzen Sie mit einem Messer strahlenförmige Linien ein. Lassen Sie die Flügel trocknen.



a *Legen das Blütenblatt vorsichtig auf die Papprolle und lassen Sie die Masse ungestört aushärten.*

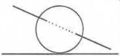


b *Geben Sie die Gelatine-Mischung auf das Wachspapier. Wenn nötig, können die Ränder später zurechtgeschnitten werden.*



Zeit sparen

- Gestalten Sie die Blütenmitte nur in einer Farbe.
- Überziehen Sie den Blütenkelch mit einem glatten Stück grüner Zuckermasse, ehe Sie die Blütenblätter anbringen, oder verzichten Sie gänzlich auf den Blütenkelch.
- Verzichten Sie auf die Biene und fertigen Sie stattdessen einen einfachen Schmetterling an oder kaufen Sie ein bereits vorgefertigtes Insekt.



Tortenaufbau

STUFE ZWEI

5 **Die Torte überziehen** Nehmen Sie den Kuchen aus der Backform und schneiden Sie die Krusten ab (siehe Abb. c). Wurde der Kuchen in zwei Hälften gebacken, dann schneiden Sie die geraden Flächen glatt und befestigen Sie mit Buttercreme aneinander. Färben Sie 1 kg Zuckermasse tiefgelb ein. Legen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier und bestreichen Sie sie mit Buttercreme. Rollen Sie die gelbe Masse aus und legen Sie um die Torte. Nehmen Sie die überschüssige Masse an einer Stelle zusammen, schneiden Sie sie ab und verstreichen Sie die Nahtstelle. Bewahren Sie die Schnittreste auf. Ein Glätten der Masse ist hier nicht nötig, da der Überzug später noch bedeckt wird.

6 **Die Modelliermasse herstellen** Verkneten Sie insgesamt 150 g der gelben und orangefarbenen Schnittreste mit 3,75 ml (¾ TL) Tragant zu einer Modelliermasse. Färben Sie 50 g davon goldbraun, 25 g mittelbraun, 25 g dunkelbraun und den Rest dunkelolivgrün ein.

STUFE DREI

7 **Die Anordnung der Blütenblätter vorbereiten** Markieren Sie um den Rand der Kugel eine Linie für die Anordnung der Blütenblätter (siehe Tortenaufbau). Je höher sich diese Linie befindet, desto mehr neigt sich die Blüte zur Seite. Probieren Sie deshalb mit Hilfe der Blütenblätter aus, welche Position Sie bevorzugen. Setzen Sie die Kugel so auf die Tortenplatte, dass die vorderen Blütenblätter später nicht über den Rand hinausragen.

8 **Die Blütenblätter anbringen** Rühren Sie aus ein paar gelben Schnittresten und etwas abgekochtem Wasser einen dicken Leim an. Stecken Sie ein Blütenblatt an der markierten Linie vorsichtig 2,5 cm tief in die Torte (es müsste sich relativ leicht einschieben lassen) und befestigen Sie es mit dem dicken gelben Leim. Stecken Sie das nächste Blütenblatt am niedrigsten Punkt hinein und ordnen Sie danach die übrigen Blätter in gleichmäßigen Abständen an.

9 **Die Blütenmitte gestalten** Markieren Sie das Zentrum der Blütenmitte sowie einen 12,5 cm großen Kreis und bestreichen Sie die gesamte Fläche mit Zuckerleim. Verkneten Sie ein paar gelbe Schnittreste aus Zuckermasse mit etwas weißem Pflanzenfett und ein wenig kühlem abgekochtem Wasser. Geben Sie die weiche



c Nehmen Sie den abgekühlten Kuchen aus der Backform und schneiden Sie die Kruste ab.



d Stellen Sie die kleinen Büschel aus Zuckermasse mit einer Garnierpistole oder einer Knoblauchpresse her.



e Schneiden Sie die Kelchblätter mit Hilfe einer Schablone aus der Masse.

Masse in eine Knoblauchpresse oder eine Garnierpistole mit Netzaufsatz, drücken Sie die Masse in kleinen Büscheln heraus (siehe Abb. d) und befestigen Sie diese um den Rand der Blütenmitte bis zur markierten Linie. Kneten Sie ein paar orangefarbene Schnittreste mit etwas Pflanzenfett und Wasser weich und vermischen Sie sie mit etwas weicher gelber Masse. Stellen Sie, wie gehabt, kleine Büschel daraus her und befestigen Sie diese um den markierten Kreis herum. Setzen Sie darüber wieder einen Ring aus gelben Büscheln und schließen Sie zum Schluss die Mitte mit Büscheln aus orangegelber Masse.



10 **Den Blütenkelch gestalten** Fertigen Sie eine Kelchblatt-Schablone an. Kneten Sie etwas weißes Pflanzenfett unter die olivgrüne Modelliermasse und rollen Sie sie zwischen zwei Abstandsleisten aus. Legen Sie die Schablone auf die Masse und schneiden Sie mit einem Schneiderad oder Messer ein Kelchblatt aus (siehe Abb. e). Stellen Sie auf diese Weise die erforderliche Menge an Blättern für den Blütenkelch her. Ein Ausstecher mit einer ähnlichen Kelchblattform wäre hier eine zeitsparende Alternative zur Schablone. Kleben Sie die Kelchblätter mit der Spitze nach oben in überlappenden Schichten auf die untere Tortenhälfte, so dass ihre Spitzen zwischen den Blütenblättern zu sehen sind.

11 **Den Bienenkopf anfertigen** Formen Sie aus der mittelbraunen Masse eine 3 cm große Kugel als Kopf. Pressen Sie mit dem breiten Ende einer Spritztülle einen lächelnden Mund in die Masse (siehe Abb. f).

12 **Den Bienenkörper anfertigen** Formen Sie aus der goldbraunen Modelliermasse einen 8 cm langen Tropfen als Körper. Rollen Sie die dunkelbraune Masse dünn aus, schneiden Sie sie in Streifen und befestigen Sie diese auf dem Körper. Strukturieren Sie den Körper mit einem Messer oder Schneiderad. Formen Sie aus der dunkelbraunen Masse sechs kleine Tropfen und befestigen Sie diese als Beine unter dem Körper (siehe Abb. g).

13 **Die letzten Handgriffe** Fertigen Sie die Nase und die Augen aus goldbrauner, schwarzer und weißer Modelliermasse an. Stecken Sie die Fühler oben in den Kopf hinein und versehen Sie die Spitzen mit kleinen Kügelchen aus schwarzer Masse. Kleben Sie den Kopf an den Körper, stecken Sie die Flügel an und befestigen Sie die Biene auf der Blüte (siehe Abb. h). Wickeln Sie zum Schluss das Schleifenband um den Rand der Tortenplatte.

TIPPS

* Besorgen Sie sich vor Beginn der Arbeit 16 Papprollen (vom Toilettenpapier), damit Sie alle Blütenblätter gleichzeitig herstellen können.
* Mit einem rohen Stück Spaghetti, das vor dem Befestigen des Kopfes in den Körper gesteckt wird, bekommt der Kopf besseren Halt.



f Pressen Sie mit dem breiten Ende einer Spritztülle den lächelnden Mund in die weiche Masse.



g Setzen Sie die Biene aus den Einzelteilen zusammen.



h Befestigen Sie die Biene mit Zuckerleim in der gelben Blütenmitte.



Listiger Kater

Dieser listige kleine Kater hält seine Menschen gern auf Trab. Er ist zwar ein einsamer Streuner, aber steht trotzdem gern im Mittelpunkt. Krault man ihn unter dem Kinn, dann fängt er behaglich an zu schnurren. Aber Achtung – er ist so aufgeweckt, dass er schon beim leisesten Geräusch einer Maus sofort von der Tortenplatte springt!

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit acht Eiern, in zwei 15 cm großen und einer 10 cm großen runden Form gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 25,5 cm

Bruchfestes Gel, weiß

1,75 kg weiße Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Goldbraun, Grün, Schwarz und Braun

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

70 g Modelliermasse

Zuckerleim

Farbpulver, fleischfarben

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

Tortenguss

GERÄTE UND MATERIALIEN

Glasurmesser

Spritzbeutel mit kleinster Lochtülle

Kunststoffplatte

Schablonen für Katzen (siehe S. 94)

Stecknadeln

Stab

Großes Tranchiermesser

Wachspapier

Schneiderad oder Cutter

Spitzer Modellierstab

Schere

Topfkratzer

Pinsel

STUFE EINS

1 **Die Schnurrhaare anfertigen (optional)** Mischen Sie das bruchfeste Gel an (siehe Anleitung auf der Verpackung) und rühren Sie die Masse mit einem Glasurmesser cremig. Tragen Sie das Gel mit einer Spritzdüse in feinen 8 cm langen Linien auf eine Kunststoffplatte auf und lassen Sie es trocknen.

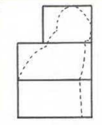
2 **Die Tortenplatte überziehen** Setzen Sie die Tortenplatte auf eine kleinere Platte, so das sie etwas erhöht steht. Färben Sie 700 g Zuckermasse goldbraun ein, rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Oberseite und Ränder der Tortenplatte. Schneiden Sie die überschüssige Masse am Unterrand der Platte bündig ab und lassen Sie den Überzug trocknen.

STUFE ZWEI

3 **Die Tortenstücke vorbereiten** Schneiden Sie die drei Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Stapeln Sie die drei Kuchen jeweils mit einer Schicht Buttercreme dazwischen übereinander (siehe Schnittmuster). Stecken Sie für einen besseren Halt einen Stab durch die Mitte und stellen Sie die Torte in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

4 **Die Torte in Form schneiden** Fertigen Sie zwei Schablonen für die Seitenansicht an und befestigen Sie diese mit Stecknadeln an den gegenüberliegenden Seiten der Torte. Schneiden Sie die Torte mit einem großen Messer auf das Profil zurecht. Fertigen Sie danach eine Schablone für die Vorderansicht an, befestigen Sie diese auf



Schnittmuster



(a) Schneiden Sie die Torte mit Hilfe der Schablone (Vorderansicht) auf die Katzenform zurecht.



Zeit sparen



Falls Sie eine weiße Katze bevorzugen, können Sie auf das Bemalen (Schritt 12) verzichten. Als Alternative können Sie auch bereits eingefärbte Zuckermasse verwenden.

der Torte und schneiden Sie die Torte auf die Schablonenumrisse zurecht (siehe Abb. a). Markieren Sie die Beine, indem Sie die vorgezeichneten Linien auf der Schablone mit einem Messer in die Torte schneiden. Schneiden Sie zwischen den Vorderbeinen ein spitzes Dreieck aus der Torte und arbeiten Sie die Form der Vorder- und Hinterbeine heraus. Runden Sie die Schnittkanten ab. Modellieren Sie den Rücken und runden Sie die Nackenpartie ab. Schneiden Sie den Kopf in Form und arbeiten Sie die Kinnpartie, die Augenhöhlen, die Wangen und die Schnauze heraus. Wenn Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, setzen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier.

5 **Die Torte überziehen** Bestreichen Sie die Torte mit Buttercreme (siehe Abb. b) und überziehen Sie sie mit weißer Zuckermasse. Ziehen Sie die überschüssige Masse an mehreren Stellen faltenartig zusammen, schneiden Sie sie ab und glätten Sie die Nahtstellen. Schieben Sie die Masse unter das Kinn, um die Beine und unter den Körper und schneiden Sie die Ränder sauber ab. Streichen den Überzug glatt, aber sorgen Sie sich nicht wegen kleineren Ungenauigkeiten, da diese später durch die Fellstruktur sowieso nicht zu erkennen sind. Nehmen Sie ein Schneiderad zur Hand und bringen Sie damit ein paar Markierungen für den groben Verlauf der Fellstruktur auf. Decken Sie die Stellen, die nicht strukturiert werden sollen, mit Frischhaltefolie ab, damit die Zuckermasse nicht austrocknet. Fahren Sie danach mit einem Schneiderad mehrmals über die anderen Körperstellen und legen Sie so die Fellstruktur an.

6 **Die Pfoten anfertigen** (siehe Abb. c) Formen Sie aus weißer Zuckermasse eine 2,5 cm große Kugel, schneiden Sie diese in zwei Hälften und formen Sie jede Hälfte erneut zu einer Kugel. Drücken Sie die Kugeln etwas flach und machen Sie mit einer Schere jeweils drei Einschnitte für die vier Zehen. Runden Sie die Schnittkanten ab, indem Sie die Zehen zwischen den Fingern rollen und deuten Sie die Krallen mit einem spitzen Modellierstab an. Schneiden Sie das hintere Ende der Pfoten schräg ab, damit sie bündig am Körper anliegen, und befestigen Sie sie mit Zuckerleim. Versehen Sie zwei kleine Streifen aus weißer Zuckermasse mit einer Fellstruktur (Schneiderad) und befestigen Sie diese auf der Verbindungsstelle zwischen Hinterpfoten und Körper. Fertigen Sie danach die Vorderpfoten an. Hier brauchen Sie nicht so genau zu arbeiten, da diese ohnehin vom Schwanz verdeckt werden.

7 **Den Schwanz anfertigen** Rollen Sie aus den Schnittresten der weißen Zuckermasse eine 30 cm lange Wurst mit einem schmal zulaufenden Ende. Bringen Sie eine Fellstruktur auf, schneiden Sie das dickere Ende im 45°-Winkel ab und befestigen Sie den Schwanz hinten am Körper. Glätten und Strukturieren Sie den Übergang zum Körper. Legen Sie den Schwanz um den Körper und über die Vorderpfoten.



b Bestreichen Sie die gesamte Torte dünn mit Buttercreme und bringen Sie danach den Überzug auf.



c Modellieren Sie die Pfoten und die kleinen Fellstreifen aus weißer Zuckermasse.



d Fertigen Sie die Ohren und Fellbüschel aus weißer Modelliermasse an.

8 **Die Ohren anfertigen** Stellen Sie eine Schablone für das Ohr her und rollen Sie die weiße Modelliermasse 2,5 cm dick aus. Legen Sie die Schablone auf und schneiden Sie das erste Ohr aus der Masse. Beachten Sie, dass die Schablone für das andere Ohr seitenverkehrt aufgelegt werden muss (siehe Abb. d). Tragen Sie an den entsprechenden Stellen am Kopf etwas Zuckerleim auf und befestigen Sie die Ohren daran. Lassen Sie die Masse trocknen.

STUFE VIER

9 **Die Schnauze anfertigen** Formen Sie aus weißer Zuckermasse zwei 1,5 cm große Kugeln und drücken Sie diese etwas flach. Kneifen Sie die beiden Kreise jeweils an einer Seite etwas zusammen, so dass sie einen leicht ausgefransten Rand erhalten. Strukturieren Sie die Oberfläche mit Hilfe eines Topfkratzers und machen Sie kleine Einstiche für die Schnurrhaare. Formen Sie danach einen 4 cm langen Kegel aus weißer Zuckermasse, drücken Sie die Längsseiten etwas flach zusammen, formen Sie die Basis zu einem Dreieck und befestigen Sie das Stück als Nase an den beiden Kreisformen (siehe Abb. e). Befestigen Sie die Schnauze mit Zuckerleim und glätten Sie die Übergänge. Verdecken Sie die Übergänge mit einer Fellstruktur, die mit einem Schneiderad aufgebracht wird, und legen Sie die Nasenlöcher mit Hilfe eines spitzen Modellierstabs an.

10 **Die Augen anfertigen** Färben Sie 10 g Modelliermasse grün und weitere 10 g schwarz ein. Formen Sie daraus die Augen und befestigen Sie sie in den Augenhöhlen. Fertigen Sie die Augenlider aus schwarzer Modelliermasse an und kleben Sie sie um die Augen. Formen Sie aus weißer Zuckermasse zwei Tropfen und versehen Sie diese mit einer Fellstruktur. Befestigen Sie die Tropfen zu beiden Seiten der Nase und ziehen Sie sie als Brauen nach oben über die Augen (siehe Abb. f).

11 **Die letzten Handgriffe** Schneiden Sie zwei 1 cm breite Streifen aus weißer Modelliermasse zurecht, bringen Sie eine Fellstruktur auf und befestigen Sie sie als Fellbüschel im Ohr. Schneiden Sie aus weißer Modelliermasse zwei 4 cm große blütenblattförmige Stücke aus, versehen Sie diese mit einer Fellstruktur und schneiden Sie sie an den Ränder fransig. Kleben Sie Stücke als Fellbüschel innen an den Außenrand der Ohren (siehe Abb. d). Stecken Sie die Schnurrhaare in die Löcher in der Schnauze und schneiden Sie sie so zurecht, dass sie den Körper an den Seiten überragen. Bestreichen Sie die Nasenspitze und das Innere der Ohren mit etwas fleischfarbenem Pulver.

12 **Das Fell bemalen (optional)** Lösen Sie die Farbpasten in klarem Alkohol auf und malen Sie das Fellmuster auf die Torte. Nach dem Trocknen tragen Sie auf die Augen etwas Tortenguss auf (siehe Abb. g).

TIPPS

* Werfen Sie den Rest des angemischten Gels nicht weg, sondern fertigen Sie daraus ebenfalls feine Schnurrhaare an, die später für eine andere Torte verwendet werden können.
* Orientieren Sie sich bei der farbigen Gestaltung des Fellmusters an einer echten Katze oder an einem Katzenfoto.
* Mit einem Schneiderad lässt sich die Fellstruktur zwar besonders effektiv anlegen, aber mit einem spitzen Modellierstab oder einem Cutter erzielen Sie einen ähnlichen Effekt.
* Mit einem Teigglätter lässt sich der Schwanz besonders schnell und gleichmäßig in Form rollen.
* Damit sich keine Risse bilden, sollten Sie die Zuckermasse erst trocknen lassen, ehe Sie die einzelnen Teile des Katzengesichts anbringen.



Malen Sie das gewünschte Fellmuster mit verdünnter Farbpaste (Lebensmittelfarbe) auf.



e Fertigen Sie die Schnauze aus Zuckermasse an und stechen Sie kleine Löcher für die Schnurrhaare hinein.



f Formen Sie die Augen aus grüner und schwarzer Modelliermasse und fertigen Sie die Augenbrauen aus weißer Zuckermasse an.



g Tragen Sie mit einem feinen Pinsel etwas Tortenguss auf die Augen auf.



Raumschiff

Reisen ins Weltall waren schon immer ein Traum der Menschheit, und heute sind regelmäßige Flüge zum Mond tatsächlich Realität geworden. Für alle, die gern fremde Galaxien erkunden möchten, steht dieses Raumschiff vollgetankt zum Einsteigen bereit. Auf zum Start!

TORTE UND DEKOR

Kugelförmiger Rührkuchen (15 cm) mit sechs Eiern (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 25 cm

1,7 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Dunkelblau, Schwarz, Creme

Tragant

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

75 g Pastillage

Weiße Pulverfarbe

Zuckerleim

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

GERÄTE UND MATERIALIEN

Kleine Platte

Raumschiff-Schablonen (siehe S. 94)

Wachspapier

Arbeitsplatte

Küchenpapier oder Schaumstoff

Kugelstab

Kleine Metallfeile

Cutter oder Schneiderad

Teigglätter

Stift mit schwarzer Speisefarbe

Naturschwamm

Pinsel

Runde Ausstechformen: 2 cm und 1 cm

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Setzen Sie die Tortenplatte auf eine kleinere Platte oder einen anderen Gegenstand, damit sie etwas erhöht steht. Färben Sie 600 g Zuckermasse dunkelblau ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Oberseite sowie die Ränder der Tortenplatte. Schneiden Sie die überschüssige Masse bündig an der Unterkante der Tortenplatte ab (siehe Abb. a). Lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Massen herstellen** Versehen Sie 900 g Zuckermasse mit einem hellen Cremeton. Stellen Sie aus 175 g weißer Zuckermasse und 3,75 ml (¾ TL) Tragant eine Modelliermasse her und färben Sie 25 g davon schwarz ein.

3 **Die Tragflächen und den Heckflügel anfertigen** Fertigen Sie die Schablonen für die Tragflächen und den Heckflügel aus Wachspapier oder Pappe an. Streichen Sie weißes Pflanzenfett auf die Arbeitsplatte und rollen Sie etwas Pastillage darauf aus. Legen Sie die Heckflügel-Schablone auf, schneiden Sie die Form heraus und legen Sie sie zum Trocknen auf ein Stück Schaumstoff oder Küchenpapier. Färben Sie die übrige Pastillage schwarz ein und rollen Sie die Masse aus. Legen Sie die Tragflächen-Schablone auf, schneiden Sie die Form heraus und lassen Sie sie auf einem Stück Schaumstoff oder Küchenpapier gut aushärten (siehe Abb. b).



a Schneiden Sie die blaue Zuckermasse an der Unterkante der Tortenplatte bündig ab.



b Fertigen Sie das Tragflächenstück aus schwarzer und den Heckflügel aus weißer Pastillage an und lassen Sie die Teile gut trocknen.



Zeit sparen

- Kaufen Sie bereits eingefärbte Zuckermasse.
- Verwenden Sie ein Spielzeug-Raumschiff.
- Verzichten Sie auf das Bemalen der Torte.

STUFE ZWEI

4 **Die Torte überziehen** Schneiden Sie die Kruste ab (siehe Abb. c). Falls der Kuchen in zwei Hälften gebacken wurde, setzen Sie diese mit einer Schicht Buttercreme zusammen. Stellen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier und tragen Sie eine dünne Schicht Buttercreme auf. Rollen Sie die cremefarbene Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Torte. Ziehen Sie die überschüssige Masse an der Unterseite der Kugel zusammen, schneiden Sie sie sauber ab und streichen Sie die Nahtstelle glatt. Bewahren Sie die Schnittreste auf. Der Überzug braucht nicht geglättet zu werden. Pressen Sie mit einem Kugelstab ein wahlloses Muster aus großen und kleinen kraterförmigen Mulden in den weichen Überzug (siehe Abb. d). Fahren Sie danach mit dem Kugelstab außen um die einzelnen Krater herum, so dass ringförmige Vertiefungen entstehen, und streichen Sie die Kanten leicht mit dem Finger glatt.

5 **Das Raumschiff modellieren** Nehmen Sie das getrocknete Tragflächenstück und den Heckflügel aus Pastillage zur Hand und glätten Sie vorsichtig die scharfen Kanten. Kneten Sie die Modelliermasse mit etwas weißem Pflanzenfett weich und formbar. Rollen Sie 125 g der Masse zu einer 3,5 cm dicken Wurst (siehe Abb. e), formen Sie das eine Ende zu einem Bug und schneiden Sie die Wurst am anderen Ende auf 15 cm Länge schräg ab. Legen Sie das Raumschiff auf die Arbeitsplatte, flachen Sie die Unterseite ab und ebnen Sie die Längsseiten, so dass sie senkrecht zur Unterseite stehen. Markieren Sie die Frachtklappe mit einem Messer oder Schneiderad und kleben Sie das Raumschiff auf das große Tragflächenstück aus schwarzer Pastillage. Pressen Sie Ihren Finger am oberen Bugteil sanft in die Masse, um die Windschutzscheibe anzudeuten. Versehen Sie das Heck mit einem Einschnitt und stecken Sie dort den Heckflügel hinein.

6 **Die Triebwerke anfertigen** Formen Sie zwei 1,5 cm große Kugeln aus weißer Modelliermasse und modellieren Sie daraus zwei 3 cm lange Kegel. Drücken Sie die Kegel flach, schneiden Sie beide Enden gerade ab und kleben Sie die Teile als Triebwerksbehälter an das Raumschiff. Formen Sie aus schwarzer Modelliermasse zwei 1,5 cm große Kugeln und modellieren Sie daraus zwei Kegel. Schneiden Sie die breiten Ende glatt, ritzen Sie um die Außenseite mit einem Messer jeweils zwei Ringe auf und kleben Sie die Teile als Triebwerke an das Heck.



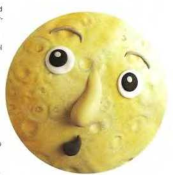
c Nehmen Sie den abgekühlten Kuchen aus der Backform und schneiden Sie die Kruste ab.



d Pressen Sie mit einem Kugelstab kraterförmige Mulden in die weiche Masse.



e Formen Sie den Rumpf des Raumschiffs aus einer dicken Wurst aus weißer Modelliermasse.



7 **Die Seitenflügel anfertigen** Rollen Sie etwas weiße Modelliermasse dünn aus und schneiden Sie das Stück in zwei Hälften. Legen Sie eine Hälfte auf eine der schwarzen Tragflächen auf, so dass sie mit der Kante am Rumpf anliegt. Schneiden Sie die weiße Masse mit 2 mm Abstand zum Rand auf die Form der Tragfläche zurecht und entfernen Sie die Schnittreste. Legen Sie auf diese Weise auch den anderen Seitenflügel an (siehe Abb. f). Fertigen Sie aus schwarzer Modelliermasse ein halbes Oval an und befestigen Sie dieses unter dem Bug, so dass es an die schwarze Pastillage an der Unterseite angrenzt und an den Seiten des Bugs etwas emporragt. Malen Sie die Windschutzscheibe und andere Details mit einem schwarzen Stift (oder mit Lebensmittelfarbe) auf (siehe Abb. g).

STUFE DREI

8 **Die Torte bemalen** Vermischen Sie das weiße Farbpulver mit der schwarzen sowie der cremefarbenen Farbpaste und stellen Sie daraus jeweils eine hellgraue bzw. eine cremeweiße Farbmischung her. Verdünnen Sie die beiden Mischungen mit ein wenig klarem Alkohol und tragen Sie die Farben mit einem feuchten Naturschwamm an verschiedenen Stellen des Mondes auf. Beginnen Sie dabei mit der Unterseite. Mischen Sie danach etwas Dunkelgrau an und tragen Sie damit graue Kreise um die Kraterränder auf (siehe Abb. h). Mildern Sie die Konturen, indem Sie mit einem trockenen Pinsel über die Kreise tupfen. Lassen Sie die Farbe trocknen.

STUFE VIER

9 **Das Mondgesicht aufbringen** Rollen Sie aus ein paar Schnittresten aus cremefarbener Zuckermasse eine Kugel, formen sie daraus einen Kegel und befestigen Sie diesen als Nase auf der Torte. Färben Sie ein paar Schnittreste aus Modelliermasse dunkelgrau ein und formen Sie daraus eine kleine Kugel. Formen Sie aus der Kugel einen Tropfen mit gebogener Spitze und kleben Sie diesen als Mund in das Mondgesicht. Verwenden Sie für die Augen zwei 2 cm große Kreise aus dünn ausgerollter weißer Modelliermasse und für die Pupillen zwei 1 cm große Kreise aus schwarzer Modelliermasse. Kleben Sie die Augen auf die Torte und versehen Sie jede Pupille mit einem kleinen weißen Lichtpunkt. Formen Sie die Augenbrauen aus hellgrauer Modelliermasse und kleben Sie sie auf.

10 **Die Torte zusammensetzen** Rühren Sie aus ein paar Schnittresten aus cremefarbener Zuckermasse und etwas Wasser einen dickflüssigen Leim an und befestigen Sie damit den Mond auf der Tortenplatte und das Raumschiff auf dem Mond.



f Schneiden Sie die einzelnen Teile zurecht, mit denen der Rumpf des Raumschiffs bestückt werden soll.



g Malen Sie die Windschutzscheibe und die Fenster mit einem schwarzen Stift (oder mit Lebensmittelfarbe) auf.



h Betonen Sie die Krater mit grauer Farbe.



Glückskäfer

Marienkäfer sind überall beliebt und im Garten sehr willkommen. Sie tauchen in vielen Kinderbüchern auf und gelten außerdem als Glücksbringer. Vielleicht liegt es ja an ihrer leuchtend roten Farbe und den hübschen schwarzen Punkten, dass wir sie so niedlich finden.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit fünf Eiern, in einer Puddingschale (1 Liter) und in einer kleinen runden Form (8 cm) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 25 cm

Zuckermasse (Fondant, gerollt): 500 g grün, 700 g schwarz, 200 g rot, 75 g weiß

25 g Pastillage

Lebensmittelfarben (pastös): Gelb und Schwarz

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Zuckerleim

80 cm rotes, schwarzes und gelbes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Topfkratzer

Schablone für Marienkäfer (siehe S. 91)

Teigglätter

Plastikstab

Runde Ausstechformen:

8 cm für das Unterteil

3,5 cm für die Tupfen

2 cm für die Wangen

Tranchiermesser

Wachspapier

2,5 mm dicke Abstandsleisten (z. B. Grillspieße oder dicke Pappe)

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Rollen Sie die grüne Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Nehmen Sie einen geeigneten sauberen Topfkratzer zur Hand und pressen Sie damit eine Grasstruktur in den weichen Überzug (siehe Abb. ⓐ). Schneiden Sie die Masse am Rand der Tortenplatte bündig ab und lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Fühler anfertigen** Übertragen Sie zwei Fühler-Schablonen auf ein Stück Papier. Färben Sie die Pastillage schwarz ein, rollen Sie die Masse mit Hilfe eines Teigglätters zu einer langen Wurst und schneiden Sie diese in zwei Hälften. Legen Sie die beiden Hälften auf die Schablonen, schneiden Sie sie auf die entsprechende Fühler-Form zurecht und lassen Sie sie trocknen.

STUFE ZWEI

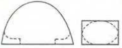
3 **Die Tortenstücke vorbereiten** Nehmen Sie den großen Kuchen zur Hand und schneiden Sie die breite Fläche 1,5 cm über der Ebene gerade ab, auf die sich der Rührteig durch das Backen gehoben hat. Stellen Sie das Stück zusammen mit dem kleineren Kuchen in den Tiefkühlschrank.

STUFE DREI

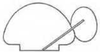
4 **Die Torte in Form schneiden** Pressen Sie eine 8 cm große runde Ausstechform mindestens 2 cm tief in die ebene Fläche des großen Tortenstücks. Schneiden Sie bei einer Tiefe von 1,5 cm mit einem Messer von den Seiten waagerecht



ⓐ *Pressen Sie mit einem Topfkratzer eine Grasstruktur auf den Überzug der Tortenplatte.*



Schnittmuster



Tortenaufbau



Zeit sparen

- Verwenden Sie bereits eingefärbte Zuckermassen.
- Verzichten Sie auf die Grasstruktur der Tortenplatte.
- Überziehen Sie den Körper mit roter anstatt schwarzer Zuckermasse und markieren Sie den Flügelzwischenraum mit einem Messer. Anmerkung: Für diesen Überzug brauchen Sie 250 g schwarze und 450 g rote Zuckermasse.
- Verwenden Sie drahtverstärktes Schleifenband.
- Verwenden Sie Lakritzstangen als Fühler.

zur Ausstechform, so dass ein Sockel entsteht, und entfernen Sie die Ausstechform. Drehen Sie das große Tortenstück um, so dass es auf dem Sockel steht, und runden Sie die Schnittränder ab. Entfernen Sie die übrigen Krusten von der Oberseite. Wenn Sie das Stück in einer sehr flachen Puddingschale gebacken haben, dann empfiehlt es sich, den Rücken des Käfers auf eine stärkere Kuppelform zurechtzuschneiden. Schneiden Sie danach das kleinere Tortenstück auf 5 cm Höhe zurecht. Markieren Sie in der Mitte des Umfangs eine Linie und schneiden Sie von dieser Linie aus die gewölbte Ober- und Unterseite zurecht, so dass eine etwas flach gedrückte Kugelform (Kopf) entsteht (siehe Schnittmuster, S. 72 und Abb. b).

5 **Die Torte überziehen** Bestreichen Sie die Unterseite des großen Tortenstücks (nicht den Sockel) mit Buttercreme. Rollen Sie die schwarze Zuckermasse aus und schneiden Sie sich daraus einen 4 cm breiten Streifen zurecht. Halten Sie die Torte in einer Handfläche und wickeln Sie den schwarzen Streifen um die Unterseite (siehe Abb. c). Schneiden Sie die Ränder bündig zum Sockel ab und stellen Sie die Torte mit dem Sockel nach unten auf ein Stück Wachspapier. Glätten Sie die Schnittkante. Bestreichen Sie danach die Oberseite der Torte mit Buttercreme und überziehen Sie sie mit schwarzer Zuckermasse. Schneiden Sie die Masse an der Unterseite sauber ab und glätten Sie die Verbindungsstelle. Bestreichen Sie den Kopf mit Buttercreme und überziehen Sie ihn ebenfalls mit schwarzer Zuckermasse. Ziehen Sie die überschüssige Masse am Hinterkopf zusammen und schneiden Sie sie ab. Stecken Sie ein Stäbchen in den Körper und befestigen Sie darauf den Kopf (siehe Tortenaufbau, S. 72). Streichen Sie die Verbindungsstelle glatt und lassen Sie den Überzug trocknen.

6 **Die Modelliermasse herstellen** Verkneten Sie die rote Zuckermasse mit 5 ml (1 TL) Tragant. Wiegen Sie die schwarzen Schnittreste ab und kneten Sie den Tragant unter – 5 ml (1 TL) Tragant pro 225 g Masse. Färben Sie 25 g Zuckermasse kräftig gelb ein und verkneten Sie die Masse mit 1,25 ml (¼ TL) Tragant (Anmerkung: Für die gelbe Modelliermasse wird etwas mehr Tragant als üblich verwendet, da für einen so kräftigen Gelbton eine große Menge an Farbpaste erforderlich ist, durch die die Masse weich und klebrig wird.)

STUFE VIER

7 **Die Flügel anfertigen** Setzen Sie die Torte auf die Tortenplatte. Rollen Sie die Hälfte der roten Modelliermasse zwischen zwei 2,5 mm hohen Abstandsleisten aus. Schneiden Sie die ausgerollte Masse an einer Kante gerade ab und legen Sie sie von der Mitte des Rückens bis zum Unterrand schräg auf, so dass der Flügel leicht



b Entfernen Sie die Krusten und schneiden Sie die beiden Tortenstücke in Form.



c Überziehen Sie die Unterseite des Körpers mit einem Streifen aus schwarzer Zuckermasse.



d Stechen Sie die Punkte mit einer runden Ausstechform aus der schwarzen Modelliermasse aus.

geöffnet aussieht. Streichen Sie die Masse glatt und schneiden Sie den Flügel in Form. Bringen Sie auf diese Weise auch den anderen Flügel auf.

8 **Die Punkte anfertigen** Rollen Sie etwas schwarze Modelliermasse aus und stechen Sie 3,5 cm große Kreise aus. Befestigen Sie die Kreise auf dem Körper (siehe Abb. d) und glätten Sie die Ränder mit dem Finger.

9 **Die Beine anfertigen** Rollen Sie aus der schwarzen Modelliermasse sechs 3,5 cm große Kugeln und formen Sie daraus 5 cm lange Kegel. Befestigen Sie die Kegel als Beine an der Unterseite der Torte (siehe Abb. e).

10 **Das Gesicht anfertigen** Formen Sie aus schwarzer Modelliermasse eine dünne Schnur und kleben Sie diese U-förmig als Mund an den Kopf. Kneten Sie etwas rote Modelliermasse unter eine kleine Menge weiße Zuckermasse und stellen Sie so eine rosafarbene Masse her. Rollen Sie die rosafarbene Masse dünn aus, stechen Sie zwei 2 cm große Kreise aus und kleben Sie diese als Wangen zu beiden Seiten des Mundes auf. Formen Sie für die Augen eine 1 cm große Kugel aus weißer Zuckermasse und schneiden Sie die Kugel in zwei Hälften. Formen Sie jede Hälfte erneut zu einer Kugel und drücken Sie diese flach. Verwenden Sie zwei kleinere schwarze Kugeln als Pupillen und zwei winzige weiße Kügelchen als Lichtpunkte. Formen Sie danach dünne Schnüre aus schwarzer Modelliermasse und schneiden Sie daraus die Wimpern zurecht (siehe Abb. f). Kleben Sie die Teile an.

11 **Die Schleife anfertigen** Rollen Sie die gelbe Modelliermasse zwischen zwei Abstandsleisten dünn aus und schneiden Sie daraus zwei 3 cm breite Streifen zurecht. Schneiden Sie die beiden Enden eines Streifens in gleicher Richtung schräg ab (Schleifenenden) – dieser Streifen sollte etwa 10 cm lang sein. Schneiden Sie den zweiten Streifen auf 18 cm Länge zurecht und legen Sie die beiden Enden zur Mitte, so dass zwei Schlaufen entstehen. Legen Sie die Schlaufen oben auf den anderen Streifen und kneifen Sie die Mitte leicht zusammen. Wickeln Sie zum Schluss einen 1,5 cm breiten Streifen um die Mitte und kleben Sie die Schleife auf die Torte.

12 **Die Fühler anbringen** Formen Sie zwei 1,5 cm große Kugeln aus schwarzer Modelliermasse und stechen Sie mit einem Stäbchen jeweils ein Loch hinein. Geben Sie etwas Zuckerleim in die Löcher und stecken Sie die Kugeln auf die getrockneten Fühler aus Pastillage. Stechen Sie zwei Löcher in den Kopf und stecken Sie dort die Fühler hinein (siehe Abb. g). Wickeln Sie das Schleifenband um den Rand der Tortenplatte.



Schneiden Sie drei Streifen aus gelber Modelliermasse zurecht und fertigen Sie daraus die Schleife an.



e *Formen Sie sechs Kegel aus schwarzer Modelliermasse und befestigen Sie diese als Beine an der Torte.*



f *Fertigen Sie das Gesicht aus rosafarbener und weißer Zuckermasse sowie schwarzer Modelliermasse.*



g *Befestigen Sie die Fühler in den Löchern im Kopf des Marienkäfers.*



Sortierwürfel

Welche Form gehört in welches Loch? Kleine Kinder spielen gern mit Sortierwürfeln und lernen mit dieser Torte verschiedene Farben und Formen zu unterscheiden und die Uhrzeit abzulesen. Sie können die Farben und Formen speziell auf das Geburtstagskind zuschneiden.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit acht Eiern, in zwei quadratischen Formen (je 15 cm) gebacken (siehe S. 11)

Quadratische Tortenplatte, 25 cm

2 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Gelb, Orange, Grün, Violett, Rot, Blau und Schwarz

Eine Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Tragant

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

105 cm rotes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Tranchiermesser

Wachspapier

Rollholz

Abstandsleisten, 5 mm (z. B. Holzleisten aus dem Baumarkt)

Teigglätter

Kippbare Drehplatte (optional)

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

Abstandsleisten, 2,5 mm (z. B. Grillspieße oder dicke Pappe)

Runde Ausstechform

Dreieck

Ausstecher in verschiedenen Formen oder Schablonen

Garnierpistole (optional)

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 700 g Zuckermasse kräftig gelb ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Bewahren Sie die Schnittreste auf. Lassen Sie den Überzug trocknen.

STUFE ZWEI

2 **Die Torte in Form schneiden** Schneiden Sie die Kuchen glatt und entfernen Sie die Krusten. Bestreichen Sie die Oberseite eines Kuchens dünn mit Buttercreme und setzen Sie den anderen Kuchen darauf. Runden Sie alle Ecken und Kanten ab (siehe Abb. a) und stellen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier.

3 **Die Seiten überziehen** Bestreichen Sie die Torte dünn mit Buttercreme. Rollen Sie die weiße Zuckermasse zwischen zwei 5 mm hohen Abstandsleisten aus und schneiden Sie daraus einen 65 cm langen und 18 cm breiten Streifen zurecht. Rollen Sie den Streifen vorsichtig wie eine Binde zusammen. Legen Sie das Ende an der Seite an und rollen Sie die Masse um die Seiten der Torte (siehe Abb. b). Verschließen und glätten Sie die Nahtstelle.

4 **Die Oberseite überziehen** Streichen Sie die Zuckermasse über den oberen Tortenrand und schneiden Sie für die Oberseite der Torte ein passendes Quadrat aus weißer Zuckermasse zurecht. Legen Sie das Quadrat auf und glätten Sie die Verbindungsstellen. Glätten Sie die Seitenflächen und die Oberseite der Torte mit einem Teigglätter. Sorgen Sie sich nicht wegen kleiner Unregelmäßigkeiten, da diese



a Setzen Sie die beiden Kuchen übereinander und runden Sie alle Ecken und Kanten mit einem kleinen Messer ab.



b Bestreichen Sie die Torte mit Buttercreme und rollen Sie den aufgewickelten Streifen aus weißer Zuckermasse an den Seiten auf.



Zeit sparen

⊙ Überziehen Sie die Tortenplatte mit farbigem Papier, aber legen Sie direkt unter die Torte ein passendes Quadrat aus Wachspapier (15 cm Seitenlänge), damit der Papierüberzug geschützt bleibt.

⊙ Verwenden Sie bereits eingefärbte Zuckermasse.

später sowieso noch überdeckt werden. Polieren Sie die Kanten des Tortenwürfels mit dem Handballen und lassen Sie die Masse gut trocknen.

5 **Die Massen herstellen** Verkneten Sie 100 g der gelben Schnittreste mit 2,5 ml (½ TL) Tragant. Legen Sie 25 g davon beiseite und färben Sie die übrigen 50 g orange ein. Verkneten Sie 350 g der Schnittreste aus weißer Zuckermasse mit 7,5 ml (1½ TL) Tragant und färben Sie die so entstandene Modelliermasse wie folgt ein: 75 g grün, 50 g violett, 150 g rot, 50 g blau und 25 g schwarz. Lassen Sie die farbigen Modelliermassen für ein paar Stunden oder möglichst über Nacht ruhen, damit der Tragant seine Wirkung entfalten kann.

STUFE DREI

6 **Die Seitenflächen vorbereiten** Setzen Sie die Torte auf eine kippbare Drehplatte oder legen Sie sie auf eine Seite. Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett (Backfett), damit die Masse nicht kleben bleibt. Kneten Sie die rote Modelliermasse weich und geben Sie bei Bedarf etwas weißes Pflanzenfett dazu. Rollen Sie etwas von der Masse zwischen zwei 2,5 mm hohen Abstandsleisten aus (siehe Abb. c).

7 **Die Seitenflächen anbringen** Messen Sie die Seiten der Torte ab und schneiden Sie aus der roten Modelliermasse ein Viereck aus, dessen Seitenlänge um 5 cm kürzer als die der Torte ist. Runden Sie die Ecken des Vierecks mit Hilfe einer runden Ausstechform ab und kleben Sie es mittig auf eine Seitenfläche der Torte. Vergewissern Sie sich mit einem Dreieck, dass alle Seiten gerade sind. Sie sollten die Position des Vierecks am besten vor dem Aufkleben auf der Torte markieren. Bringen Sie auf diese Weise auch die anderen Seitenflächen und die Oberseite an.

8 **Die Öffnungen anfertigen** Dazu brauchen Sie eine Reihe verschiedenartig geformter Ausstecher. Sie können aber auch Schablonen mit unterschiedlichen Formen verwenden. Legen Sie zunächst fest, auf welcher Seite Sie welche Formen anbringen möchten. Stechen oder schneiden Sie danach die gewünschten Formen aus den roten Seitenflächen aus, so dass die weiße Masse darunter zum Vorschein kommt (siehe Abb. d). Rollen Sie die schwarze Modelliermasse sehr dünn aus, fertigen Sie daraus die gleichen Formen an und ersetzen Sie damit die ausgestochenen Formen auf den Seitenflächen (siehe Abb. e).



c Rollen Sie die rote Modelliermasse für die Seitenflächen zwischen zwei Abstandsleisten aus.



d Pressen Sie die Ausstechformen in die rote Masse und entfernen Sie die ausgestochenen Teile.



e Ersetzen Sie die ausgestochenen Formen an den Seitenflächen mit Formen aus schwarzer Modelliermasse.



9 **Die Öffnungen umranden** Kneten Sie etwas blaue Modelliermasse mit weißem Pflanzenfett und einem bis zwei Tropfen abgekochtem Wasser weich und formbar. Geben Sie die Masse in eine Garnierpistole mit mittelgroßem Lochaufsatz. Bestreichen Sie den Rand einer Öffnung mit Zuckerleim. Drücken Sie ein schnurförmiges Stück Masse aus der Garnierpistole heraus und legen Sie dieses um den Rand der Öffnung. Versehen Sie auf diese Weise alle anderen Öffnungen mit einem Zierrand und wählen Sie dazu jeweils unterschiedliche Farben (siehe Abb. f).

10 **Die Seitenflächen umranden** Kneten Sie etwas rote Modelliermasse weich und füllen Sie die Masse in eine Garnierpistole mit großem Lochaufsatz. Bestreichen Sie den Rand einer roten Seitenfläche mit Zuckerleim, pressen Sie ein schnurförmiges Stück Masse aus der Garnierpistole und legen Sie dieses um den Rand herum auf. Wiederholen Sie den Vorgang mit allen anderen Seitenflächen.

11 **Die Uhr anfertigen** Rollen Sie die gelbe Modelliermasse zwischen zwei 2,5 mm hohen Abstandsleisten aus. Stechen Sie daraus einen 10 cm großen Kreis aus und kleben Sie diesen als Zifferblatt oben auf die Torte. Schneiden Sie die Zeiger aus einem Stück dünn ausgerollter blauer Modelliermasse aus und kleben Sie sie an. Formen Sie aus blauer und grüner Masse kleine Kügelchen und befestigen Sie diese als Punkte auf dem Zifferblatt. Zum Schluss bestücken Sie die Garnierpistole mit einem mittelgroßen Lochaufsatz, füllen etwas weich geknetete grüne Modelliermasse hinein und pressen damit eine Zierkante für das Zifferblatt heraus.

12 **Die Spielsteine anfertigen** Rollen Sie die blaue Modelliermasse 1 cm dick aus, schneiden Sie daraus zwei Dreiecke aus (siehe Abb. g) und setzen Sie die beiden Teile übereinander, so dass ein dreieckiger Spielstein mit 2 cm Dicke entsteht. Stellen Sie auf diese Weise die anderen Formen in den entsprechenden Farben her (siehe Abb. h).

13 **Die letzten Handgriffe** Setzen Sie die fertige Torte auf die Tortenplatte und verteilen Sie die Spielsteine wahllos um die Torte. Wickeln Sie zum Schluss das Schleifenband um den Rand der Tortenplatte und fixieren Sie die Enden mit ungiftigem Klebstoff.

TIPP

* Falls Sie keine Garnierpistole haben, können Sie die langen Schnüre aus Modelliermasse auch ganz einfach per Hand formen (mit einer Garnierpistole geht es bloß schneller).
* Da der ausgestochene Kreis für das Zifferblatt beim Auflegen auf die Torte leicht außer Form geraten kann und verzerrt wird, ist es vielleicht einfacher, wenn Sie die gelbe Masse gleich auf die Oberseite der Torte legen und die Kreisform direkt an Ort und Stelle ausstechen.



f Fertigen Sie die Zierränder für die Seitenflächen und die Öffnungen mit Hilfe einer Garnierpistole an.



g Stechen Sie aus der Zuckermasse zwei Dreiecke aus und setzen Sie diese übereinander, so dass ein dicker Spielstein entsteht.



h Fertigen Sie eine Reihe unterschiedlich geformter Spielsteine in beliebigen Farben an und verteilen Sie diese wahllos auf der Tortenplatte.



Bubbles, der Fisch

Goldfische gehören zu den beliebtesten Haustieren. Wenn Sie zwischen den Pflanzen im Gartenteich umherschwimmen, sieht man das Glitzern ihrer goldenen Schuppen. Bubbles ist ein besonders fröhlicher Fisch, der sich auf verschiedene Weise farbig gestalten lässt.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sechs Eiern, in einer 3-Liter-Schüssel (feuerfest) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 35,5 cm

1,8 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Blau, Orange, Rot und Gelb

Tragant

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

Tortenguss, klar

1,2 m blaues Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Wachspapier

Schablone für den Fisch (siehe S. 94)

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

2 mm hohe Abstandsleisten (z. B. aus dicker Pappe)

Schneiderad (optional)

Garnierpistole

Skalpell/Cutter

Runde Ausstechformen:

4 cm und 2,5 cm für das Auge

3,5 cm für die Schuppen

Teigglätter

Pinsel

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 1 kg Zuckermasse tiefblau ein. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Schneiden Sie die überstehende Masse am Rand bündig ab und lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Zuckermasse einfärben** Färben Sie 600 g Zuckermasse kräftig orange ein. Da die Masse durch die hier benötigte große Menge an Farbpaste leicht klebrig wird, sollten Sie 5 ml (1 TL) Tragant unterkneten und die Masse ein paar Stunden lang ruhen lassen. Dadurch wird die Masse fester und lässt sich besser bearbeiten.

STUFE ZWEI

3 **Die Torte überziehen** Schneiden Sie die durch das Backen gewölbte Unterseite der Torte glatt und entfernen Sie die Kruste. Legen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier (siehe Abb. a) und bestreichen Sie sie dünn mit Buttercreme, damit die Zuckermasse besser haften bleibt. Rollen Sie die kräftig orangefarbene Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Torte. Schneiden Sie die überschüssige Masse am Rand bündig ab, legen Sie die Schnittreste beiseite und lassen Sie den Überzug trocknen.

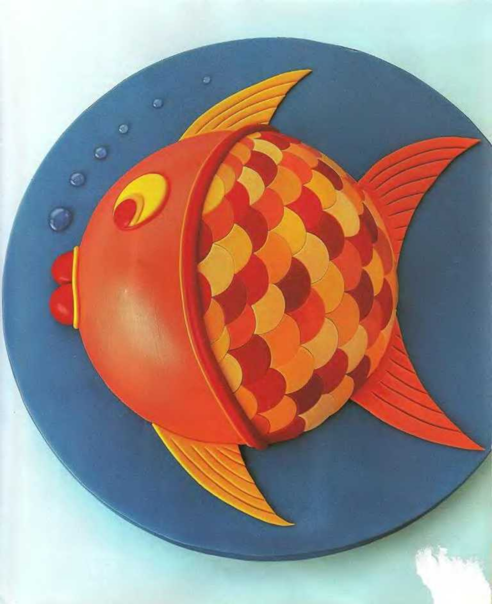
4 **Die Modelliermasse herstellen** Verkneten Sie 200 g der kräftig orangefarbenen Schnittreste mit 5 ml (1 TL) Tragant. Stellen Sie 100 g davon beiseite und färben Sie von der anderen Hälfte der Masse 50 g mittelrot und weitere 50 g dunkelrot ein. Verkneten Sie danach die übrigen 200 g der weißen Zuckermasse mit 5 ml (1 TL) Tragant. Färben Sie 100 g dieser Masse kräftig gelb und 50 g hellorange ein. Kneten Sie



a *Schneiden Sie die Unterseite der Torte glatt und entfernen Sie die Kruste.*



b *Schneiden Sie die Schwanzflossen mit Hilfe einer Schablone aus der ausgerollten orangefarbenen Modelliermasse aus.*



Zeit sparen

- Verwenden Sie zum Überziehen der Tortenplatte bereits fertig eingefärbte Zuckermasse.
- Anstatt die Schuppen einzeln anzufertigen, können Sie das Schuppenmuster auch mit einem runden Ausstecher oder der Öffnung einer Spritztülle schräg in die weiche Masse pressen.
- Verzichten Sie auf kleinere Details, wie z. B. die Luftblasen oder die mit einer Garnierpistole hergestellten Zierkanten.

unter die kräftig eingefärbten Massen (d.h. die Massen, bei denen Sie zusätzlich Farbpaste hinzugefügt haben) eine bis zwei weitere Prisen Tragant und lassen Sie sie (möglichst über Nacht) ruhen, damit der Tragant seine Wirkung entfalten kann. Die Masse besitzt die richtige Konsistenz, wenn sie sich dünn ausrollen lässt. Ist die Masse immer noch zu weich, dann kneten Sie gegebenenfalls noch etwas mehr Tragant unter. Falls die Masse jedoch zu fest geworden ist, kann sie mit etwas weißem Pflanzenfett (Backfett) und einem Tropfen kühlem abgekochtem Wasser wieder weich geknetet werden.

STUFE DREI

5 **Die Flossen und den Schwanz anfertigen** Setzen Sie die Torte auf die Tortenplatte. Fertigen Sie aus einem Stück Wachspapier oder Pappe die Schablonen für die Flosse und den Schwanz an. Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett und rollen Sie etwas von der kräftig gelben Modelliermasse zwischen zwei Abstandsleisten darauf aus. Legen Sie die Schablonen auf, schneiden Sie die beiden Flossen aus und ordnen Sie diese auf der Tortenplatte an. Fertigen Sie auf die gleiche Weise die beiden Schwanzflossen aus der kräftig orangefarbenen Modelliermasse an (siehe Abb. b, S. 80). Strukturieren Sie anschließend die Flossen und den Schwanz, indem Sie mit einem Schneiderad vorsichtig durch die weiche Masse fahren (siehe Abb. c).

6 **Die Lippen anfertigen** Formen Sie aus der dunkelroten Modelliermasse eine 2 cm große Kugel sowie eine etwas kleinere Kugel. Setzen Sie die kleinere Kugel als Oberlippe und die größere Kugel als Unterlippe an die Torte und verstreichen Sie die Verbindungsstellen zum Körper mit dem Finger. Kneten Sie etwas von der kräftig gelben Masse mit ein wenig weißem Pflanzenfett und ein paar Tropfen abgekochtem Wasser weich. Füllen Sie die weiche Masse in eine Garnierpistole mit mittelgroßem Lochaufsatz. Pressen Sie ein schnurförmiges Stück Masse heraus, befestigen Sie es auf der Nahtstelle zwischen Lippen und Körper und schneiden Sie die Enden an der Unterkante sauber ab (siehe Abb. d). Anmerkung: Falls Sie keine Garnierpistole haben, können Sie die Zierkante auch per Hand formen.

7 **Die Schuppengrenze anlegen** Stellen Sie mit Hilfe der Garnierpistole eine weitere Schnur aus gelber Modelliermasse her und legen Sie diese leicht geschwungen an der Stelle auf den Fischkörper, an der die Schuppenfläche enden soll. Markieren Sie die Grenzlinie mit einem Cutter auf der Torte und orientieren Sie sich dabei an der aufgelegten Schnur. Entfernen Sie die gelbe Schnur danach wieder von der Torte.



c Bringen Sie mit einem Schneiderad ein linienförmiges Muster auf den Seiten- und Schwanzflossen auf.



d Die gelbe Zierkante wird an der Verbindungsstelle zwischen den Lippen und dem Körper aufgebracht.



e Setzen Sie das Auge aus einem gelben, orangefarbenen und roten Kreis sowie einer roten Schnur aus Modelliermasse zusammen.



8 **Das Auge anfertigen** Rollen Sie etwas kräftig gelbe Modelliermasse aus und stechen Sie einen 4 cm großen Kreis aus. Stechen Sie danach einen 2,5 cm großen Kreis aus gelb-orangefarbener und einen 2 cm großen Kreis aus dunkelroter Masse aus. Kneten Sie etwas von der mittelroten Modelliermasse mit etwas weißem Pflanzenfett und abgekochtem Wasser weich und geben Sie die Masse in eine Garnierpistole mit kleinem Lochaufsatz. Pressen Sie ein schnurförmiges Stück Masse heraus. Jetzt haben Sie alle Teile für das Auge zur Verfügung (siehe Abb. e). Setzen Sie den roten Kreis auf den gelb-orangefarbenen Kreis und diesen wiederum auf den großen gelben Kreis und befestigen Sie das Auge auf der Torte. Runden Sie die Schnittkanten mit dem Finger ab. Legen Sie danach die mittelrote Schnur um das Auge, schneiden Sie sie auf Länge und verstreichen Sie die Nahtstelle.

9 **Die Schuppen anfertigen** Rollen Sie die gelb-orangefarbene Modelliermasse zwischen den Abstandsleisten aus, stechen Sie einen 3,5 cm großen Kreis aus und befestigen Sie diesen zwischen den beiden Schwanzflossen auf der Torte. Schneiden Sie mit Hilfe des runden Ausstechers von diesem Kreis zwei Stücke ab, so dass er eine Schuppenform erhält. Stechen Sie zwei Kreise aus verschieden farbiger Modelliermasse aus und setzen Sie diese jeweils an den herausgeschnittenen Stellen der ersten Schuppe ein. Schneiden Sie auch diese beiden Kreise auf eine Schuppenform zurecht, drücken Sie die Schuppen mit einem Teigglätter flach und stechen Sie weitere Kreise aus, die in die herausgeschnittenen Stellen eingesetzt werden (siehe Abb. f und g). Fahren Sie auf diese Weise fort, bis der gesamte Körper bis zur markierten Linie mit Schuppen bedeckt ist.

10 **Die Zierränder anlegen** Füllen Sie etwas weich geknetete Modelliermasse in eine Garnierpistole mit großem Lochaufsatz und pressen Sie ein schnurförmiges Stück Masse heraus. Befestigen Sie die Schnur an der Grenzlinie der Schuppenfläche. Stellen Sie mit den beiden kleineren Lochaufsätzen zwei weitere Schnuren aus Modelliermasse her und befestigen Sie diese ebenfalls auf der Schuppengrenze.

11 **Die Luftblasen aufbringen** Rühren Sie etwas klaren Tortenguss an und tupfen Sie die gelartige Masse mit einem Pinsel als Luftblasen auf die Tortenplatte.

12 **Die letzten Handgriffe** Bringen Sie den Fisch zum Glänzen, indem Sie mit einem Pinsel eine dünne Schicht weißes Pflanzenfett auftragen (siehe Abb. h). Befestigen Sie zum Schluss das Schleifenband mit ungiftigem Klebstoff am Rand der Tortenplatte.

TIPP

* Für ein intensives Farbergebnis benötigen Sie eine große Menge an Farbpaste.



f Schneiden Sie mit einer runden Ausstechform zwei Schuppenabschnitte gleichzeitig heraus.



g Setzen Sie in die herausgeschnittenen Abschnitte eine weitere Schuppenreihe hinein.



h Bringen Sie den Fisch zum Glänzen, indem Sie mit einem Pinsel eine dünne weiße Fettschicht auftragen.



Düsenjäger

Trotz ihrer enormen Antriebskraft und Geschwindigkeit, wirken Düsenjäger sehr anmutig. Diese Torte stellt einen Düsenjäger dar, der hoch über den Wolken zum Landeanflug ansetzt. Die Dekormuster auf den Tragflächen und Heckflügel können speziell auf das Geburtstagskind zugeschnitten werden.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sechs Eiern, in einer runden Form (20 cm) gebacken (siehe S. 11)

Runde Tortenplatte, 33 cm

2,25 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Lebensmittelfarben (pastös): Weiß, Blau, Schwarz, Olivgrün und Rot

Tragant

125 g Pastillage

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

Zuckerleim

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

100 cm hellblaues Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Schablonen für Düsenjäger (siehe S. 91)

Wachspapier

antihaftbeschichtete Arbeitsplatte

2 mm dicke Abstandsleisten (z. B. aus Pappe)

Cutter/Schneiderad

Küchenpapier/Schaumstoff

Kleine Metallfeile

Teigglätter

Schere

Schaumstoffstücke

Tranchiermesser

Garnierpistole (optional)

Ausstecher für Sternformen

Pinsel

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Färben Sie 900 g Zuckermasse mit blauer und ein wenig olivgrüner Farbpaste ein, so dass ein helles Blaugrün entsteht. Rollen Sie die Masse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Massen herstellen** Verkneten Sie 5 ml (1 TL) Tragant mit 225 g weißer Zuckermasse zu einer Modelliermasse. Färben Sie 15 g dieser Modelliermasse rot ein, und verleihen Sie dem Rest mit kleinen Mengen schwarzer und olivgrüner Farbpaste eine graugrüne Tönung. Färben Sie die 125 g Pastillage passend zur Modelliermasse ebenfalls graugrün ein. (Anmerkung: Bedenken Sie beim Einfärben, dass die Pastillage nach dem Trocknen etwas heller wirkt.)

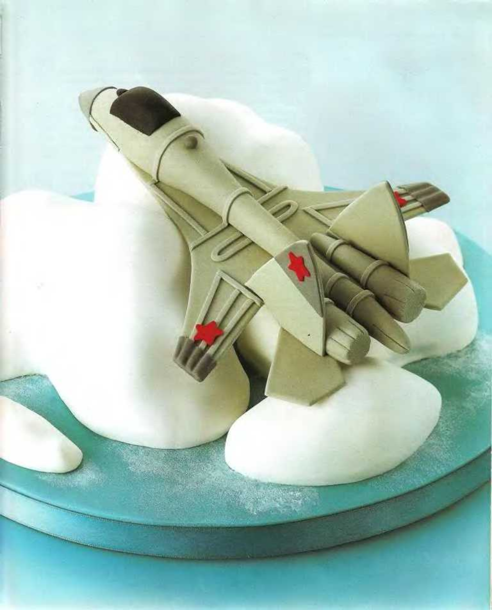
3 **Die Tragflächen und Heckflügel anfertigen** Übertragen Sie die Schablonen 1–3 auf Wachspapier oder Pappe. Bestreichen Sie Ihre Arbeitsplatte mit weißem Pflanzenfett und rollen Sie die Pastillage zwischen den Abstandsleisten 2 mm dick aus. Legen Sie die Schablone 1 auf die Masse und schneiden Sie die Form mit Hilfe eines Schneiderads aus. Legen Sie die Pastillage-Form auf ein Stück Schaumstoff oder Küchenpapier. Fertigen Sie mit Hilfe der beiden anderen Schablonen jeweils zwei weitere Formen an und legen Sie sie zum Trocknen neben das erste Pastillage-Teil (siehe Abb. a).



a *Stellen Sie mit Hilfe der Schablonen die einzelnen Teile des Düsenjägers aus der graugrünen Pastillage her.*



b *Schieben Sie das große Tragflächenteil in den Schlitz an der Unterseite des Bugs.*



Zeit sparen

- Fertigen Sie nur eine große Wolke anstatt mehrerer kleiner Wolken an.
- Verzichten Sie auf das Auftupfen weißer Farbe (Abb. g).
- Vereinfachen Sie die Gestaltung des Düsenjägers.
- Verzichten Sie gänzlich auf das Anfertigen des Düsenjägers und verwenden Sie stattdessen ein Spielzeug-Flugzeug.

STUFE ZWEI

4 **Den Düsenjäger-Rumpf anfertigen** Glätten Sie bei Bedarf vorsichtig die Schnittkanten der Pastillage-Teile. Rollen Sie aus 100 g der graugrünen Modelliermasse den Rumpf des Düsenjägers und orientieren Sie sich dabei an der Rumpf-Schablone. Arbeiten Sie hier möglichst mit einem Teigglätter, da die Form damit schön gleichmäßig wird. Legen Sie den Rumpf mit der Unterseite auf eine ebene Fläche und drücken Sie ihn etwas flach. Drehen Sie den Rumpf danach zur Seite und schneiden Sie mit der Schere einen Schlitz in die Unterseite. Bestreichen Sie das Innere des Schlitzes mit Zuckerleim, stecken sie das große Tragflächenteil aus Pastillage mit der Spitze hinein und pressen Sie den Schlitz zusammen (siehe Abb. b).

5 **Das Heck anfertigen** Formen Sie eine 5 cm lange Wurst mit einen 2 cm dicken Ende, dass sich zum anderen Ende hin auf 1 cm verjüngt. Machen Sie am schmalen Ende der Wust mit einer Schere zwei 2 cm lange Einschnitte, die im rechten Winkel zueinander stehen. Schneiden Sie danach das dickere Ende 2,5 cm tief ein. Bestreichen Sie den Einschnitt mit Zuckerleim und stecken Sie das Heckteil hinten an das große Tragflächenstück aus Pastillage.

6 **Die Triebwerke anfertigen** Formen Sie die Triebwerke aus zwei 7,5 cm langen und 2 cm breiten Würsten, die zu einem Ende hin schmaler werden. Ritzen Sie mit einem Cutter jeweils um das breite Ende herum ein paar 1 cm lange Längslinien in die Masse. Schneiden Sie das schmale Ende der Triebwerke jeweils 5,5 cm tief ein (siehe Abb. c), bestreichen Sie den Einschnitt mit Zuckerleim und stecken Sie die Triebwerke an beiden Seiten des großen Tragflächenstücks auf. Befestigen Sie die beiden kleineren Flügel jeweils am Unterrand der Triebwerke und kleben Sie oben die beiden vertikalen Flügel auf. Stützen Sie die Teile beim Trocknen mit etwas Schaumstoff ab (siehe Abb. d).

STUFE DREI

7 **Die Torte in Form schneiden** Entfernen Sie die Krusten und teilen Sie die Torte grob in drei oder vier Stücke auf. Schneiden Sie die Tortenteile auf eine Wolkenform zurecht, indem Sie alle Ecken und Kanten abrunden (siehe Abb. e). Hier ist keine besondere Präzision erforderlich. Aus den Schnittresten können Sie nach Wunsch noch weitere Wolken anfertigen.



c *Versehen Sie das schmale Ende der Triebwerke mit einem Einschnitt.*



d *Stützen Sie die senkrecht stehenden Flügel beim Trocknen mit kleinen Schaumstoffstücken ab.*



e *Schneiden Sie aus der Torte mehrere wolkenförmige Stücke zurecht.*

8 **Die Torte überziehen** Legen Sie die Tortenstücke auf Wachspapier und bestreichen Sie sie dünn mit Buttercreme. Überziehen Sie die einzelnen Teile mit weißer Zuckermasse. Streichen Sie die Masse glatt und schneiden Sie die Reste am Unterrand sauber ab.



9 **Die Zierkanten aufbringen** Dazu benötigen Sie schmale Streifen aus graugrüner Modelliermasse, die Sie entweder per Hand zurechtschneiden oder mit Hilfe einer Garnierpistole mit kleinem Bandaufsatz herstellen können. Bestreichen Sie die entsprechenden Stellen für die Zierstreifen mit Zuckerleim – orientieren Sie sich dabei an der Abbildung. Legen Sie die Streifen auf und schneiden Sie sie auf die entsprechende Länge zurecht (siehe Abb. f).

10 **Die Verkleidung anfertigen** Verleihen Sie 25 g der graugrünen Modelliermasse mit schwarzer Farbpaste einen etwas dunkleren Ton. Rollen Sie die Masse sehr dünn aus und verkleiden Sie damit die Flügelspitzen und die Bugspitze. Stechen Sie aus der dünn ausgerollten roten Modelliermasse kleine Sterne aus und kleben Sie diese auf die Tragflächen und Flügel.

11 **Das Cockpit gestalten** Färben Sie ein kleines Stück graue Modelliermasse schwarz ein und befestigen Sie dieses als Cockpit auf dem Düsenjäger. Streichen Sie die Masse mit den Fingern in die richtige Form und schneiden Sie die überstehenden Reste ab.

STUFE VIER

12 **Die Torte zusammensetzen** Befestigen Sie die überzogenen Wolkenstücke auf der Tortenplatte. Geben Sie etwas unverdünnte weiße Farbpaste auf einen Pinsel und tupfen Sie die Farbe um den Wolkenrand herum auf die Tortenplatte (siehe Abb. g). Befestigen Sie den Düsenjäger mit Zuckerleim auf den Wolken (siehe Abb. h), und wickeln Sie zum Schluss das Schleifenband um den Rand der Tortenplatte.

TIPP

* Falls Sie eine Garnierpistole verwenden möchten, muss die Modelliermasse zuvor mit etwas weißem Pflanzenfett und ein paar Tropfen abgekochtem Wasser weich und formbar geknetet werden (etwa wie Kaugummi).



f Befestigen Sie die Zierstreifen aus grauer Modelliermasse und schneiden Sie sie auf die entsprechende Länge zurecht.



g Tupfen Sie die unverdünnte weiße Farbpaste um die Wolken herum auf die Tortenplatte.



h Befestigen Sie den Düsenjäger mit Zuckerleim vorsichtig auf den Wolken.



Smiley

Lächle und die Welt lächelt mit dir! Diese heitere Torte sorgt bei jedermann für gute Laune. Sie können die Farbkombinationen beliebig verändern, aber sollten sich möglichst auf leuchtende warme Töne konzentrieren, um mit dieser einfachen Torte ein Lächeln in jedes Gesicht zu zaubern.

TORTE UND DEKOR

Rührteig mit sechs Eiern, in einer 3-Liter-Schüssel (feuerfest) gebacken (siehe S. 11)

Quadratische Tortenplatte, 28 cm

1,1 kg Zuckermasse (Fondant, gerollt)

Tragant

Lebensmittelfarben (pastös): Violett, Schwarz, Gelb, Orange und Rot

Halbe Menge Buttercreme (siehe S. 10)

Klarer Alkohol, z. B. Gin oder Wodka

Zuckerleim

Weißes Pflanzenfett (Backfett)

1,2 m violettes Schleifenband

GERÄTE UND MATERIALIEN

Wachspapier

2 mm hohe Abstandsleisten (z. B. Grillspieße)

Runde Platte oder Backform, 20 cm

Pinsel

Naturschwamm

Schablone für das Gesicht (siehe S. 91)

Runde Ausstechformen

5,5 cm für die Wangen

3,5 cm für die Pupillen

1 cm für den Lichtpunkt

Garnierpistole (optional)

STUFE EINS

1 **Die Tortenplatte überziehen** Rollen Sie 800 g weiße Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Tortenplatte. Schneiden Sie die Masse am unteren Rand bündig ab und lassen Sie den Überzug trocknen.

2 **Die Massen herstellen** Verkneten Sie 100 g Zuckermasse mit 2,5 ml (½ TL) Tragant und stellen Sie somit eine Modelliermasse her. Färben Sie 50 g davon violett und 25 g schwarz ein. Färben Sie die übrige Zuckermasse gelb ein.

STUFE ZWEI

3 **Die Torte überziehen** Schneiden Sie die schüsselförmige Torte glatt und entfernen Sie die Krusten (siehe Abb. a). Setzen Sie die Torte auf ein Stück Wachspapier und bestreichen Sie sie mit Buttercreme. Rollen Sie die gelbe Zuckermasse aus und überziehen Sie damit die Torte. Schneiden Sie die Ränder sauber ab und lassen Sie die Masse trocknen.

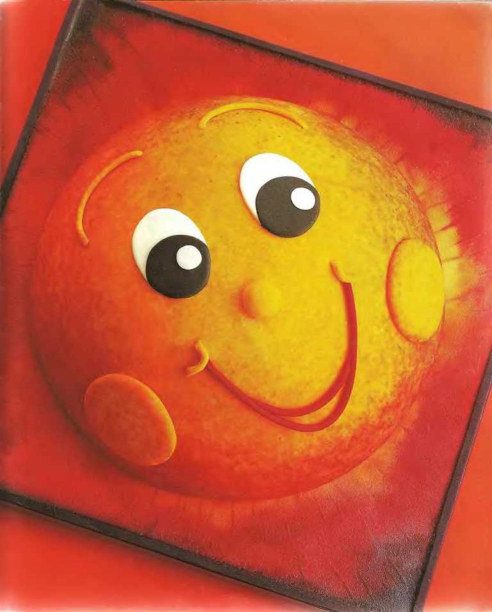
4 **Die Tortenplatte farbig gestalten** Rollen Sie die violette Modelliermasse zwischen zwei 2 mm hohen Abstandsleisten aus und schneiden Sie daraus vier 5 mm breite Streifen zurecht. Befestigen Sie die Streifen auf den Rändern der Tortenplatte und arbeiten Sie die Ecken, an denen die Streifen aufeinandertreffen, sauber heraus. Markieren Sie in der Mitte der Tortenplatte einen 20 cm großen Kreis, indem Sie eine Backform oder eine Platte mit entsprechendem Durchmesser auflegen und die Umrisse nachzeichnen. Verdünnen Sie etwas orangefarbene, rote und violette Farbpaste mit ein wenig klarem Alkohol. Streichen Sie mit einem großen Flachpinsel um den Kreis herum orange



a Schneiden Sie Unterseite der Torte gerade und entfernen Sie die Krusten.



b Tragen Sie die Farben mit einem großen Flachpinsel um den markierten Kreis herum auf.



Zeit sparen

- Verzichten Sie ganz oder teilweise auf das Bemalen.
- Überziehen Sie die Tortenplatte mit farblich passendem Papier. Legen Sie zwischen Torte und Tortenplatte einen 20 cm großen Kreis aus Wachspapier, damit der Papierüberzug geschützt wird.

TIPPS

* Falls Sie bisher noch nicht mit der Fließtechnik gearbeitet haben, sollten Sie zunächst auf einem Reststück aus Zuckermasse üben. Ich bin von dieser Technik wirklich begeistert, weil sich damit herrliche Effekte erzielen lassen.
* Die Teile für den Mund und die Augenbrauen lassen sich mit Hilfe einer Garnierpistole besonders schnell und gleichmäßig herstellen, aber können genauso gut auch per Hand geformt werden.

Farbe auf. Tragen Sie außen herum einen roten Kreis auf (siehe Abb. b) und füllen Sie die Ecken der Tortenplatte mit violetter Farbe aus. Gießen sie danach etwas klaren Alkohol oder kaltes abgekochtes Wasser vorsichtig auf die bemalte Oberfläche (siehe Abb. c) und streichen Sie die Flüssigkeit mit einem Pinsel in die Ecken. Sie können danach beobachten, wie die Flüssigkeit die Zuckermasse aufweicht und die Farben ineinander verlaufen. Haben Sie etwas Geduld, denn dieser Effekt entfaltet sich erst nach einer oder zwei Minuten. Lassen Sie die Tortenplatte ein paar Stunden lang ruhen, bis der Zuckermasse-Überzug eine sirupartige Konsistenz angenommen hat. Streichen Sie die Farbe danach mit einem feinen Pinsel von den Ecken aus zur Mitte (siehe Abb. d), dass sich ein strahlenförmiges Muster ergibt. Lassen Sie den Überzug danach an einem warmen Ort trocknen.

STUFE DREI

5 **Die Torte bemalen** Verdünnen Sie etwas dunkelorange, mittelorange und gelbe Farbpaste mit klarem Alkohol. Tauchen Sie einen feuchten Naturschwamm in die dunkelorange Farblösung und tupfen Sie die Farbe um den Unterrand der Torte auf. Gehen Sie im Mittelteil der Torte zu Mittelorange über und tupfen Sie zur Tortenmitte hin die gelbe Farblösung auf (siehe Abb. e). Lassen Sie die Farbe trocknen.

STUFE VIER

6 **Das Gesicht gestalten** Rollen Sie die weiße Modelliermasse dünn aus und schneiden Sie mit Hilfe der Augen-Schablone zwei Ovale aus. Befestigen Sie diese mit Zuckerleim auf der Torte. Stechen Sie mit einem 3,5 cm großen runden Ausstecher zwei Pupillen aus der schwarzen Modelliermasse aus, und stellen Sie die beiden Lichtpunkte mit einem 1 cm großen runden Ausstecher aus der weißen Modelliermasse her. Kleben Sie die Teile auf die Augen und glätten Sie die Schnittkanten mit dem Finger. Kneten Sie etwas gelbe Zuckermasse mit weißem Backfett und einem Tropfen Wasser weich und füllen Sie die Masse in eine Garnierpistole mit mittelgroßem Lochaufsatz. Pressen Sie zwei schnurförmige Stücke heraus und befestigen Sie diese als Augenbrauen auf der Torte. Formen Sie aus der gelben Zuckermasse eine 2 cm große Kugel. Drücken Sie die Kugel flach und befestigen Sie sie als Nase. Färben Sie etwas Modelliermasse rot ein, kneten Sie die Masse, wie gehabt, weich und füllen Sie sie in die Garnierpistole. Pressen Sie die schnurförmig austretende Masse als lächelnden Mund direkt auf die Torte. Stechen Sie aus der gelben Zuckermasse zwei 5,5 cm große Kreise aus, kleben Sie diese als Wangen auf die Torte und streichen Sie die Ränder mit dem Finger glatt.

7 **Die letzten Handgriffe** Tupfen Sie mit einem Pinsel auf die Wangen, die Nase und die Augenbrauen etwas von der orange und gelben Farblösung auf. Umwickeln Sie den Rand der Tortenplatte mit Schleifenband.



c Gießen Sie etwas klaren Alkohol auf die bemalte Oberfläche, so dass die Farben miteinander verschmelzen.

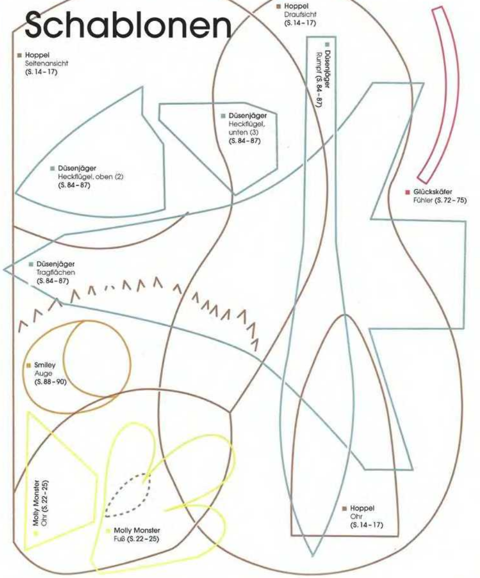


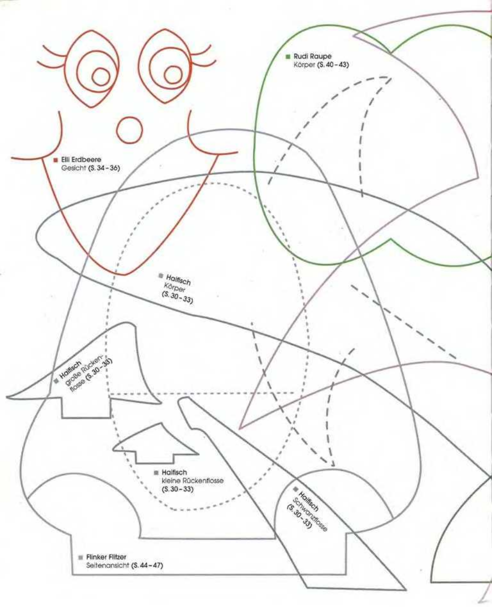
d Nachdem die Oberfläche eine sirupartige Konsistenz angenommen hat, werden die Farben mit einem Pinsel zur Mitte gestrichen.

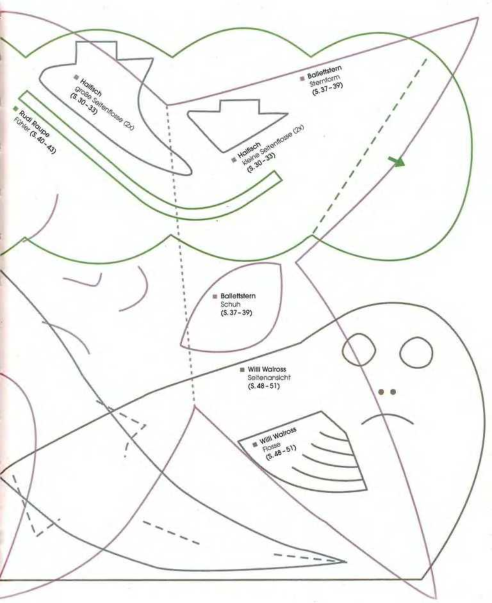


e Tragen Sie die verdünnten Farbpasten mit einem Schwamm auf die Torte auf.

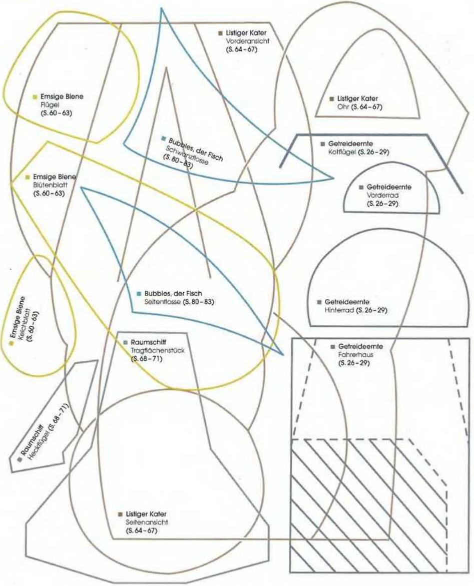
Schablonen


Hoppel
Seitenansicht
(S. 14 – 17)
Hoppel
Draufsicht
(S. 14 – 17)
Düsenjäger
Rumpf (S. 84 – 87)
Düsenjäger
Heckflügel,
unten (3)
(S. 84 – 87)
Düsenjäger
Heckflügel, oben (2)
(S. 84 – 87)
Glückskäfer
Fühler (S. 72 – 75)
Düsenjäger
Tragflächen
(S. 84 – 87)
Smiley
Auge
(S. 88 – 90)
Molly Monster
Ohr (S. 22 – 25)
Molly Monster
Fuß (S. 22 – 25)
Hoppel
Ohr
(S. 14 – 17)


Elli Erdbeere
Gesicht (S. 34 – 36)
Rudi Raupe
Körper (S. 40 – 43)
Haifisch
Körper
(S. 30 – 33)
Haifisch
große Rückenflosse (S. 30 – 33)
Haifisch
kleine Rückenflosse
(S. 30 – 33)
Haifisch
Schwanzflosse
(S. 30 – 33)
Flinker Filzer
Seitenansicht (S. 44 – 47)



Haifisch
große Seitenflosse (2x)
(S. 30 – 33)
Rudi Raupe
Fühler (S. 40 – 43)
Ballettstern
Sternform
(S. 37 – 39)
Haifisch
kleine Seitenflosse (2x)
(S. 30 – 33)
Ballettstern
Schuh
(S. 37 – 39)
Willi Walross
Seitenansicht
(S. 48 – 51)
Willi Walross
Flosse
(S. 48 – 51)



Listiger Kater
Vorderansicht
(S. 64 – 67)
Emsige Biene
Flügel
(S. 60 – 63)
Listiger Kater
Ohr (S. 64 – 67)
Bubbles, der Fisch
Schwanzflosse
(S. 80 – 83)
Getreideernte
Kotflügel (S. 26 – 29)
Emsige Biene
Blütenblatt
(S. 60 – 63)
Getreideernte
Vorderrad
(S. 26 – 29)
Emsige Biene
Kelchblatt
(S. 60 – 63)
Bubbles, der Fisch
Seitenflosse (S. 80 – 83)
Getreideernte
Hinterrad (S. 26 – 29)
Raumschiff
Tragflächenstück
(S. 68 – 71)
Getreideernte
Fahrerhaus
(S. 26 – 29)
Raumschiff
Heckflügel (S. 68 – 71)
Listiger Kater
Seitenansicht
(S. 64 – 67)

Danksagung

Ich danke meiner Familie für die Geduld mit den Kisten, die sich stapelweise vermehrt und schließlich unser ganzes Wohnzimmer eingenommen haben – Kinder, eure Freunde werden jetzt nicht mehr denken, dass wir gerade beim Umziehen sind! Ich danke Zack und Ceri, dass sie mir ihr Kaninchen zur Verfügung gestellt haben, Jet, dass sie mir Modell gestanden hat; Sofi, dass sie mir ihren flinken Flitzer geliehen hat; Julia, dass ich ihre Arbeitsplatte benutzen durfte – ich kaufe mir bald eine eigene, versprochen; und Celnwen, Rita, Jinc und Julia, dass sie auf meine Kinder aufgepasst haben, wenn ich woanders gebraucht wurde.

lindysmith@lineone.net
www.lindyscakes.co.uk

Über die Autorin

Lindy Smith ist eine erfahrene Kuchen- und Tortengestalterin, die erstmals Überraschungskuchen buk, als ihre Kinder noch klein waren. Als die Kinder später ihre Wünsche zu äußern begannen, probierte sie auch eigene Torten- und Kuchenkreationen aus. Ermutigt durch ihre Leistungen nahm sie an verschiedenen Wettbewerben teil; inzwischen hat sie zahlreiche erste und zweite Preise, darunter auch zwei Preise für die besten Überraschungskuchen einer Produktklasse beim Salon Culinaire, gewonnen.

Lindy Smith reist in ihrer Heimat umher um die Vielfalt ihrer Fertigkeiten in dem „süßen" Handwerk zu demonstrieren und lehrt und inspiriert auch gern andere Menschen auf diesem Gebiet. Sie hatte auch bereits Auftritte im Fernsehen und Rundfunk und schreibt regelmäßig Beiträge für das *Cakes & Sugarcraft Magazine*.

Titel der Originalausgabe
Quick And Clever Party Cakes

Deutsche Erstausgabe

Redaktionsleitung: Catie Ziller
Lektorat und Redaktion: Barbara Croxford, Anna Osborn
Produktionsleitung: Kucy Byrne
Layout und Design: Helen Taylor, Studio Cactus
Fotografie: Martin Brigdale
Koordination und Bearbeitung der deutschen Ausgabe:
Neumann & Nürnberger, Leipzig
Übertragung ins Deutsche:
Antje Lorbeer, Leipzig
Umschlaggestaltung:
Mario Lehmann, Augsburg
Umschlagmotive: Martin Brigdale
Gesamtherstellung: aprinta Druck GmbH & Co. KG, Senefelderstraße 3–11, 86650 Wemding

Wichtiger Hinweis
Der Inhalt dieses Buches ist sorgfältig recherchiert und erarbeitet worden. Dennoch können weder Autoren noch Fachredaktion noch Verlag für alle Angaben im Buch eine Haftung übernehmen.

ISBN 3-8289-1118-8

Register

ÜBERRASCHUNGSTORTEN FÜR JEDEN ANLASS

OB FÜR EINE GEBURTSTAGSPARTY, ZUM SCHULANFANG ODER EINFACH NUR SO – HIER FINDEN SIE DIE PASSENDEN KUCHEN FÜR JEDE GELEGENHEIT. DIE PALETTE REICHT VON MARIENKÄFER UND WALROSS BIS ZUM FANTASTISCHEN SPACESHUTTLE. 20 VERSCHIEDENE MOTIVE BIETEN ANREGUNGEN UND IDEEN, DIE SICH FÜR KINDER IN JEDEM ALTER EIGNEN.

MIT VERSTÄNDLICHEN SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNGEN WIRD DIE ARBEIT ZUM KINDERSPIEL. ZAHLREICHE FARBFOTOS ZEIGEN IHNEN JEDES FERTIGE KUNSTWERK UND DIE EINZELNEN ARBEITSSCHRITTE. UND WENN ES BESONDERS SCHNELL GEHEN MUSS, DANN HELFEN DIE PRAKTISCHEN TIPPS, WIE SIE ZEIT SPAREN KÖNNEN.

ISBN 3-8289-1118-8

9 783828 911185